

Le voici !

LE MEILLEUR POSTE DE SAISONNIER DE 2022 – SAUTE SUR L'OCCASION !

4 jours de travail, 3 jours de congé, avec vacances et fériés.
Le tourisme est inclus – nous nous déplaçons dans toute la Suisse. ☺
Profite de formations par des professionnels pour des professionnels.
Intègre une équipe dynamique et ambitieuse.
4'500 brut x 13 et plein d'avantages !

Bienvenue dans la famille Maiergrill ! Afin de renforcer notre équipe opérationnelle en Suisse romande, le service traiteur Maiergrill (Romandie) SA propose un poste de saisonnier de Mai à Octobre 2022 et recherche un.e :

EVENT MANAGER (100%)



Dans ce poste, tu es responsable du succès d'événements allant de 20 à plusieurs centaines de convives. En début de semaine, tu recevras toutes les informations concernant les événements de la part de nos Events Coordinateurs, puis tu prépareras les événements dans notre centrale de logistique. Le jour de l'événement, ton rôle sera de réaliser l'événement de A à Z, du chargement au déchargement, en passant par la mise en place et le service, en compagnie de ton équipe d'extras allant de 1 à plusieurs dizaines de collaborateurs.



Tu connais d'expérience les conditions nécessaires pour mener un événement au succès et tu sais comment motiver une équipe à donner le meilleur d'elle-même par ton sens du leadership. Tu as l'habitude de prendre en main des projets événementiels et es capable de réaliser des prestations de manière autonome et confiante. Tu as des compétences techniques dans le domaine du service et tu as au moins 20 ans.



De plus, tu as une apparence soignée, un permis de conduire et tu parles parfaitement le français (allemand et/ou anglais un plus !). Es-tu motivé.e, dynamique, responsable, flexible et résistant.e physiquement et mentalement ?



Alors postule en nous envoyant CV et lettre de motivation à traiteur@maiergrill.com



La formation se fera « on the job » et avec des modules internes. Grâce à tes années d'expérience dans le domaine, tu progresseras rapidement d'une fonction à la suivante.

Un concept gastronomique innovant, des clients enchantés, une équipe dynamique et des conditions de travail stimulantes t'attendent.