



Créteil, le 1^{er} juin 2026

Elior recrute pour sa nouvelle activité traiteur en Île-de-France : 10 postes à pourvoir

Suite au lancement de son activité traiteur annoncée en avril dernier, Elior engage aujourd'hui une campagne de recrutement en Île-de-France avec 10 offres d'emploi afin de constituer une brigade dédiée à cette nouvelle offre, pilotée par Stéphane Duval, Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur 2022.

« Notre ambition est de construire une brigade solide, exigeante et passionnée, capable d'offrir le meilleur à nos clients, tant d'un point de vue culinaire que scénique », déclare Stéphane Duval, Chef exécutif de l'activité traiteur.

Des recrutements pour structurer une activité traiteur à forte valeur ajoutée

Avec cette nouvelle activité, Elior répond à une demande croissante de prestations événementielles alliant exigence culinaire, créativité et qualité de service. À la recherche de professionnels disposant d'une expérience en traiteur ou en restauration événementielle, capables d'évoluer dans des environnements exigeants (volumes, délais, multi-prestations) et attachés à la qualité d'exécution comme au sens du détail, Elior recrute 10 collaborateurs et collaboratrices en Île-de-France :

- 5 postes d'encadrement : chefs de cuisine, chefs de partie
- 5 postes en production et en support : second de cuisine, commis de cuisine, demi-chefs de partie, pâtissiers (salé et sucré), plongeurs, logisticiens/livreurs, commerciaux

Des métiers au cœur de l'excellence opérationnelle

Les équipes recrutées auront pour mission de contribuer à des prestations traiteur haut de gamme, en assurant :

- la production d'une cuisine créative, régulière et adaptée aux formats événementiels (cocktails, repas assis, prestations sur-mesure) ;
- l'organisation des opérations (préparations, gestion des volumes, respect des timings et du niveau de finition attendu) ;
- l'encadrement et la montée en compétences des brigades ;
- le respect des standards en matière d'hygiène, de traçabilité et de sécurité ;
- une collaboration étroite avec les équipes événementielles afin de garantir une expérience client irréprochable.

À propos d'Elior

Leader français de la restauration collective, Elior France propose des solutions personnalisées et des concepts innovants de restauration et de services, dans le monde de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé. C'est avec passion que chaque jour, les 18 000 collaborateurs et collaboratrices d'Elior France accueillent et prennent soin de plus de 1,1 million de convives. Elior France est particulièrement attentive à la santé et au bien-être de ses convives, au développement professionnel de ses collaborateurs et à l'impact de ses activités sur l'environnement.

Plus d'information : www.elior.fr