



POSTE RECHERCHÉ

BOURNE Traiteur est à la recherche pour son atelier basé à Châteauneuf-sur-Isère à côté de la gare TGV, un(e) **charcutier(e) traiteur**.

- **CONTRAT** : CDI, temps plein 35h du mardi au samedi (possibilité de 39h en période de forte saison)
- **EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE** : Minimum de 4 ans d'expériences en tant que charcutier(e) requis
- **LOCALISATION** : 13 rue Brillat Savarin 26300 Châteauneuf-sur-Isère
- **FORMATION** : Niveau CAP/BEP à Bac (Bac professionnel, Brevet Professionnel) en charcuterie/traiteur
- **SALAIRE** : Selon le profil et l'expérience

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

La **Maison BOURNE** est d'abord une **histoire de famille**. Créée en 1980 par Jean-Louis Bourne qui a eu le mérite d'ouvrir sa première charcuterie à Vals-les-Bains, il a aujourd'hui passé la main à ses enfants **David et Natacha**.

Depuis près de 40 ans, la Maison BOURNE accompagne les **particuliers**, les **entreprises**, et les **institutions** dans leurs réceptions, mariages, et événements en tout genre. Traiteur implanté en plein **cœur de la Drôme**, entre Romans-sur-Isère et Valence, BOURNE privilégie toujours les **productions locales** et valorise quotidiennement une **offre de saison**. Nos cuisiniers s'efforcent de concocter les plats avec un maximum de **produits frais, de saison et avec des produits régionaux**.

Aujourd'hui, la famille dispose d'un **atelier de production sur l'Ecoparc ROVALTAIN**, à proximité de la gare de Valence TGV, en cohérence avec leurs **valeurs de développement durable** : la qualité prime avant tout avec des produits issus de **filières locales d'excellence**.

COMPÉTENCES ET EXPERIENCES REQUISES

- **SAVOIR-FAIRE** : Maîtrise des types de produits et des techniques de préparation et fabrication de produits de charcuterie traiteur.
Maîtrise du matériel spécifiques (hachoir, pressoir, mélangeur...)
Connaissance des procédures de conditionnement HACCP, de conservation et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- **SAVOIR-ETRE** : Ponctuel, polyvalent, rigoureux, organisé, bonne gestion de son temps, dynamique, aimant travailler en équipe, motivé, résistance physique et au stress

5 BONNES RAISONS DE NOUS REJOINDRE

- Avoir la **chance** de **travailler aux côtés** du **meilleur traiteur de France** (concours 2020)
- Bénéficier d'un **poste clé** au sein d'une **structure à taille humaine** à l'**esprit familial**
- Faire partie d'une entreprise qui **favorise la formation** de ses collaborateurs
- Être au cœur d'une **démarche éco-responsable** valorisant le **développement durable**
- Intégrer une entreprise privilégiant le travail des **produits de qualité**

VOS MISSIONS

En tant que **Charcutier-Traiteur**, vous préparerez et réaliserez les produits de charcuterie et traiteur (entrées froides, entrées chaudes, pièces cocktails traiteur...), en respectant les **normes** de l'entreprise, notamment les **règles d'hygiène** et de sécurité alimentaire.

Vos principales missions seront les suivantes :

- **Planification** de la production selon les commandes de clients, suivi et gestion des stocks
- **Salaison**, fumage, désossage, embossage et/ou découpage des viandes
- **Fabrication de charcuterie traditionnelle** (caillette, saucisson, pâté en croûte...) pour la boutique de Romans et les divers évènements
- **Préparation** des légumes et des fruits
- **Confection** hors d'œuvre, plateaux repas, plats chauds, froids...
- **Conditionnement** des produits alimentaires
- **Livraison** des produits sur le lieu de réceptions
- **Disposition** des produits sur le lieu de réceptions
- **Entretien** et nettoyage du matériel, équipements et poste de travail
- **Participation** événementielle sur site

CONTACT

Merci de nous faire part de votre **Lettre de Motivation** et **Curriculum Vitae** par E-Mail ou via notre site <https://bourne-traiteur.com> (Espace RECRUTEMENT)

Pour plus d'information, n'hésitez pas à prendre contact avec **Natacha BOURNE** :

- Par **E-Mail** : recrutement@bourne-traiteur.com
- Par **Téléphone** : **04 75 02 14 25**