



POSTE RECHERCHÉ

BOURNE Traiteur est à la recherche pour son atelier basé à Châteauneuf-sur-Isère à côté de la gare TGV, d'un(e) **APPRENTI(E) charcutier(e) traiteur** disponible dès la période du 1/6 au 15/8.

- **CONTRAT** : CDD, temps plein 35h du mardi au samedi (possibilité de 39h en période de forte saison)
- **EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE** : Minimum de 1 an d'expérience en tant que boucher(e) ou cuisinier(e) requis ; ou sans formation pour un CAP en 2 ans.
- **LOCALISATION** : 13 rue Brillat Savarin 26300 Châteauneuf-sur-Isère donc personne autonome dans ses déplacements
- **FORMATION** : Niveau CAP charcuterie/traiteur
- **SALAIRE** : Selon le profil et l'expérience

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

La **Maison BOURNE** est tout d'abord une **histoire de famille**. Créée en 1980 par **Jean-Louis** et **Yvette Bourne** qui ont eu le mérite d'ouvrir leur première charcuterie à Vals-les-Bains, ils ont aujourd'hui passé la main à leurs enfants **David** et **Natacha Bourne**. Ces derniers sont entourés d'une **équipe talentueuse** qui constitue la **TEAM BOURNE** toujours à la recherche de **l'exigence, la rigueur et les bons produits**.

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**.

En **2020**, **David** devient **Champion de France des Traiteurs** et porte haut les couleurs de la France en tant que **Capitaine de l'équipe de France Traiteur** au **championnat du Monde 2020 / 2021**. En **2021**, **David** devient **vice-champion du monde des traiteurs** et fait briller la **marque BOURNE** à l'échelle internationale.

Vous êtes à la recherche de **l'excellence**, **Rejoignez la TEAM BOURNE !**

COMPÉTENCES ET EXPERIENCES REQUISES

- **SAVOIR-FAIRE** : Maitrise des types de produits et des techniques de préparation et fabrication de produits de cuisine traiteur. Maitrise du matériel spécifiques. 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

6 BONNES RAISONS DE REJOINDRE LA TEAM BOURNE

- Travailler aux côtés du meilleur traiteur de France (concours 2020) et vice-champion du monde (2021)
- Bénéficier d'un **poste clé** au sein d'une structure à taille humaine et à l'**esprit familial**
- Être au cœur d'une démarche éco-responsable valorisant le **développement durable**
- Intégrer une entreprise privilégiant l'exigence, la rigueur et le travail des produits de qualité
- Possibilité de continuer sur un BP dans l'entreprise
- Possibilité d'embauche après la réussite du diplôme

VOS MISSIONS

En tant qu'apprenti(e) **Charcutier-Traiteur**, vous serez sous la responsabilité du Charcutier-Traiteur et du chef et aiderez à la préparation et la réalisation des 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 :

- **Fabrication de charcuterie traditionnelle** (caillette, saucisson, pâté en croûte...) pour la boutique de Romans et les divers événements
- **Préparation traiteur boutique, terrine de poisson**, pâtisserie charcutière, dessert...
- **Salaison**, fumage, désossage, embossage et/ou découpage des viandes
- **Préparation traiteur de réception**
- **Confection hors d'œuvre**, plateaux repas, plats chauds, froids...
- **Conditionnement** des produits alimentaires
- **Entretien** et nettoyage du matériel, équipements et poste de travail

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 / MARQUE EMPLOYEUR)

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

- Par **E-Mail** : contact@bourne-traiteur.fr
- Par **Téléphone** : **04 75 24 02 81**