

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) **Sous-chef(fe)**.

- **CONTRAT** : CDI
- **EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE** : Minimum de 5 ans d'expérience en tant que chef cuisinier(e) requis
- **LOCALISATION** : 13 rue Brillat Savarin 26300 Châteauneuf-sur-Isère
- **SALAIRE** : Selon le profil et l'expérience entre 2000 € et 2800 € brut

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Rejoignez la **TEAM BOURNE** toujours à la recherche de **l'exigence, la rigueur et du bon produit**.

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 une cuisine locale et valorise quotidiennement une offre de saison.

Aujourd'hui, la famille dispose d'un atelier de production sur **ROVALTAIN**, à proximité de la gare de Valence TGV, en cohérence avec leurs valeurs de développement durable.

En 2020, le chef **David BOURNE** 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-nous !**

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 spécifique. 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.

5 BONNES RAISONS DE REJOINDRE LA TEAM BOURNE

- Travailler aux côtés du vice-champion du monde (2021) et meilleur traiteur de France (concours 2020).
- Bénéficier d'un **poste clé** au sein d'une structure à taille humaine et 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 l'exigence, la rigueur et le travail des produits de qualité

VOS MISSIONS

En tant que **Sous-chef(e)**, vous dirigez et assurez la production du laboratoire aux côtés du Chef David.

Vos principales missions seront les suivantes :

- Organisation du travail et de la production (planification des tâches...)
- Production culinaire traditionnelle et semi-gastronomique
- Envoie et organisation des événements sur site des clients
- Approvisionnement/stockage (réception et vérification des livraisons, réalisation d'inventaires...)
- Dressage et préparations des commandes
- Application et contrôle des normes d'hygiène et de sécurité

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**