

Apprentis Cuisinier H/F H/F

Qui sommes-nous ?



RESTALLIANCE

Venez vivre l'expérience Restalliance : partagez votre savoir-faire culinaire avec les convives et formez-vous en bénéficiant de notre expertise santé.

Nous sommes une entreprise indépendante, à taille humaine qui allie Exigence, initiative et générosité.

Rejoignez-nous !

Référence

2021-2946

Localisation du poste

Localisation du poste

Europe, France, Bretagne, Ille et Vilaine (35)

Lieu

Cesson-Sévigné

Accessibilité

Desservi par les transports en commun

Description du poste

Poste

Apprentis Cuisinier H/F H/F

Contrat

Alternance

Fourchette de salaire

20-25 k€

Au quotidien

Nous vous accueillons dans une de nos cuisines situé dans une résidence sénior haut de gamme à Cesson-Sévigné pour la préparation de votre diplôme en alternance.

Parfaitement intégré(e) à notre équipe de restauration sur site, vous allez cuisiner du fait maison, des produits frais, de saison et locaux, en bref de la vraie cuisine en collectivité.

Accompagnée par votre Maître d'apprentissage, un/e chef/fe de cuisine expérimenté(e), vous apprendrez à :

- Préparer des repas qui régaleront nos convives.
- Respecter les règles d'hygiène alimentaire (HACCP).
- Gérer l'approvisionnement : réception des marchandises, inventaires, gestion des stocks et préparation des commandes fournisseurs.
- Et bien d'autres missions selon vos envies et l'actualité.

Vous êtes

Vous allez préparer un diplôme de cuisine en alternance (Titre professionnel, CAP, Bac Pro Cuisine) pour la rentrée 2021.

Vous êtes passionné(e) par la cuisine et avez envie d'apprendre.

Rémunération et avantages

Pourquoi choisir de faire son apprentissage chez Restalliance ?

- Apprendre plus de techniques culinaires qu'en restauration traditionnelle : recettes traditionnelles, textures modifiées, cuisson basse température, cuisine santé, cuisine végétarienne
- Se former dans une entreprise en pleine croissance qui recrute et offre des carrières appétissantes, c'est une bonne idée pour votre avenir.
- Intégrer une équipe soudée et une entreprise où les horaires de travail (journées continue, pas de soirées), vous laisseront du temps pour vos autres passions.
- Faire de chaque repas un moment de partage et de plaisir pour nos convives fragilisées (personnes âgées, patients, personnes en situation de handicap), voilà une belle mission qui a du sens.

Venez vivre l'expérience Restalliance : formez-vous, grandissez avec nous en bénéficiant de nos savoir-faire et expertise santé.