



## Alternance — Commis de Cuisine / Assistant Cuisine

CAP · BAC PRO · BTS

VERNANTES (49)

2025-2026

Entreprise spécialisée dans l'événementiel et les prestations traiteur, **Services Traiteur** recherche un(e) alternant(e) en cuisine motivé(e) pour renforcer son équipe. Au cœur de nos prestations — mariages, cocktails, repas d'entreprise, événements privés — tu participeras activement à chaque étape de nos réalisations, entouré(e) d'une équipe passionnée et expérimentée.

### MISSIONS PRINCIPALES

#### ● PRÉPARATION & PRODUCTION

- Mise en place du poste de travail
- Préparation des entrées, plats et desserts
- Réalisation des garnitures et sauces
- Dressage et présentation des assiettes
- Préparation des buffets et plateaux
- Conditionnement et transport des plats

#### ● HYGIÈNE & LOGISTIQUE

- Application stricte des normes HACCP
- Contrôle des températures et traçabilité
- Réception et contrôle des livraisons
- Gestion des stocks et rotation DLC
- Nettoyage et entretien du matériel
- Gestion des déchets et tri sélectif

#### ● ÉVÉNEMENTS & TERRAIN

- Participation aux prestations extérieures
- Montage et installation de la cuisine de chantier
- Service lors des mariages et événements
- Coordination avec l'équipe de salle
- Respect des fiches techniques de recettes

### PROFIL, FORMATIONS & CONDITIONS

#### ● PROFIL & COMPÉTENCES

- Passion pour la cuisine
- Rigueur et précision
- Résistance physique
- Ponctualité
- Esprit d'équipe
- Adaptabilité
- Techniques culinaires de base
- Normes HACCP
- Lecture de fiches recettes
- Gestion du stress
- Polyvalence

#### ● FORMATIONS RECHERCHÉES

- › CAP Cuisine / CAP Pâtisserie
- › Bac Pro Cuisine / Restauration
- › BTS Hôtellerie-Restauration
- › Mention Complémentaire Traiteur
- › Formation culinaire équivalente

La motivation et l'investissement priment sur l'expérience  
— toute candidature enthousiaste sera étudiée avec attention.

#### ● CONDITIONS & AVANTAGES

##### CONTRAT

Alternance

##### LIEU

Vernantes (49)

##### MOBILITÉ

Permis B apprécié

##### DÉPLACEMENTS

Ponctuels / événements

- ✓ Immersion dans la cuisine traiteur événementielle
- ✓ Apprentissage aux côtés de professionnels expérimentés
- ✓ Participation à des événements variés et prestigieux
- ✓ Montée en compétences rapide et polyvalence
- ✓ Ambiance d'équipe conviviale et bienveillante

