

Apprenti(e) H/F : Vente en épicerie, cave, et cuisine - traiteur zéro déchet **KIF (13002)**

Entreprise : KIF, Grand Rue, 13002 Marseille

Kif est une épicerie fine, traiteur et cave (avec et sans alcool), 100% dédiée à l'apéro et aux pique-niques. Engagés zéro déchet et labellisés 3 macarons Écotope, nous travaillons avec des produits locaux, bio et de saison. Vente en boutique, prestations traiteur pour pros et particuliers, livraisons aux bateaux de tourisme, notre offre est en constant développement. Une expérience enrichissante pour comprendre le fonctionnement d'une enseigne en plein développement, idéale si tu rêves d'ouvrir un jour ton propre resto, cave ou commerce.

Tes missions :

- **Boutique :**
 - Accueil, conseil client, encaissements
 - Préparation des commandes, service en terrasse
 - Gestion des stocks, mise en rayon, entretien de la boutique
 - Livraison et prestation traiteur ponctuelle
- **Cave :**
 - Participation au sourcing (vins bio/nature, sans alcool)
 - Gestion des stocks et étiquetage
 - Représentation de Kif en salons et événements
- **Cuisine :**
 - Préparation de salades, plats chauds, pièces traiteur
 - Création de recettes et suivi des stocks
 - Respect des normes d'hygiène HACCP
- **Bonus :**
 - Organisation d'événements et temps forts commerciaux
 - Propositions d'actions de communication et de collaborations

Profil recherché : Un couteau suisse ! Tu es peut-être notre futur(e) apprenti(e) si tu es :

- En Formation sommellerie, cuisine ou management hôtellerie-restauration (fin de cycle de préférence) ou reconversion professionnelle
- Sensible à l'environnement, polyvalent, autonome et curieux
- Passionné de bonne cuisine et de bons produits
- Permis B, anglais ou espagnol appréciés

Conditions de travail : Contrat d'apprentissage sur 12 mois - Démarrage : 26 août 2025 (au plus tard 2 septembre). Rémunération légale selon âge et année d'étude, jours de travail : du mardi au samedi
Avantages : -30% sur la boutique, prime possible, mutuelle 50%

Envoie ton CV et un mail pour te présenter et nous expliquer pourquoi tu es la meilleure personne pour ce job à allezviens@onsefaitunkif.fr (+ chaut@mdemarseille.fr en copie)