

Apprenti(e) cuisinier(e) H/F

KIF (13002)

Entreprise : KIF, Grand Rue, 13002 Marseille

Kif est une épicerie fine, traiteur et cave avec et sans alcool engagée, 100% dédiée à l'apéro et aux pique-niques à Marseille. Labellisés 3 macarons écotable, on ne travaille qu'avec des produits locaux, bio, de saison et dans une démarche zéro déchet, pour les particuliers comme pour les pros.

Vente en boutique, prestations traiteur pour les entreprises et livraison de pique-niques aux bateaux de tourisme en saison, notre offre est multiple et en constant développement...

Tes missions :

1. CUISINE (70%) :

- Participer à la préparation des salades, plats chauds, quiches, pièces traiteur et desserts
- Réaliser les mises en place quotidiennes (condiments, préparations, sandwiches, desserts, découpes...)
- Imaginer des nouvelles recettes (plats du jour chaque semaine, pièces traiteur chaque saison) en calculant les coûts matière et en veillant au respect des ratios fixés
- Participer à la gestion des stocks et des approvisionnements
- Veiller au respect des normes d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Anticiper et préparer les commandes sur place et à emporter

2. BOUTIQUE (20%) :

- Veiller à la propreté et à l'attrait de la boutique, assurer le facing et effectuer les réassorts, entretenir la réserve et le matériel
- Déguster les produits, les réceptionner, assurer leur traçabilité et mise en rayon
- Renseigner le client, assurer sa pleine satisfaction en identifiant ses attentes et en le conseillant sur les produits, gérer les encaissements

3. SERVICE (10%) :

Assurer ponctuellement des prestations traiteur (livraison, mise en place, service), que ce soit en entreprise, chez des particuliers ou sur des bateaux / Aider au service en terrasse en saison (10 couverts)

Profil recherché : Un(e) passionné(e) ! En formation cuisine ou management hôtellerie-restauration, bien manger est pour toi un pré-requis dans la vie. Tu aimes cuisiner, conseiller et recommander des recettes à ton entourage.

Tu te décris comme une personne débrouillarde, flexible et curieuse, qui a soif d'apprendre et de découvrir des nouvelles façons de faire. Tu aimes proposer et tester des choses, et tu n'as pas peur de travailler en autonomie. Tu comprends et tu parles l'anglais (a minima de façon basique). Si tu as ton permis B, c'est un plus. Tu es sensible aux enjeux environnementaux, tu tries tes déchets et tu fais attention à la façon dont sont produites les choses que tu mets dans ton caddie. Tu as envie de mettre tes compétences au service d'un projet qui a du sens et auquel tu seras fier d'avoir contribué.

Conditions de travail : Contrat d'apprentissage sur 12 mois - Démarrage souhaité : fin août / début septembre 2026. Rémunération légale selon âge et année d'étude, jours de travail : du mardi au samedi

Avantages : -20% sur toute la boutique, prime possible selon les performances et mutuelle prise en charge à 50%

Envoie ton **CV + calendrier d'alternance, accompagnés d'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)