Nous recherchons un **Apprenti Cuisinier**H/F pour une maison de retraite à **Levens** (06), pour la préparation de votre diplôme en alternance (CAP, Bac Pro Cuisine).

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 régalerons 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’actualités.

PROFIL :

Vous allez préparer un diplôme de cuisine en alternance (Titre professionnel, CAP, Bac Pro Cuisine) à la rentrée 2023.

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

Nous vous proposons :

**Contrat d'apprentissage**

Rythme de travail pour un équilibre personnel et professionnel :

**Du Lundi au vendredi 7h00-15h00**

Perspectives d’évolution avec plus de 1 000 sites dans toutes la France

Avantage en nature repas, participation aux frais de transport, mutuelle.

Restalliance, entreprise inclusive, ouvre tous ses postes aux personnes en situation de handicap.

Pour en savoir davantage sur Restalliance : [**https://www.restalliance.fr/**](https://www.restalliance.fr/%20)