



# Offre Apprenti/e Charcutier

---

Le Lion d'Angers, 03/09/2020

Vous préparez un CAP Charcutier, et souhaitez travailler en PME (30 salariés) dans un environnement **semi-industriel** ?

Alors prenez 5 minutes pour examiner notre offre !

## Présentation de l'entreprise :

**Les Treilles Gourmandes**, PME familiale spécialisée dans la **transformation de canards gras (foie gras, magret fumé, confit de canard, rillettes et pâtés...)** et de plats cuisinés haut de gamme, est implantée dans le nord du Maine et Loire depuis 1986.

Créée par un **passionné de cuisine**, l'entreprise est installée dans un magnifique corps de ferme du XIXème siècle. Elle n'a cessé de s'agrandir pour offrir aujourd'hui 3 000 m<sup>2</sup> de locaux modernes de production. C'est le fils du fondateur, Antoine Boucher qui a repris le flambeau et qui vous propose aujourd'hui de le rejoindre

## Missions :

Vos principales missions consisteront à, sous la tutelle de votre maître d'apprentissage, à :

- Préparer et transformer la viande de canards (foie gras, magret fumé, confit, rillettes et pâtés, ...)
- Préparer des plats cuisinés
- Et, ce dans les règles d'hygiène et de sécurité

## Profil :

Vous avez envie d'évoluer dans **le secteur des métiers de viande** dans le cadre d'un **apprentissage Charcutier Traiteur**

Vous êtes **dynamique** et doté d'un **bon relationnel**

Vous êtes motivés par **le travail en équipe** et **l'envie d'apprendre**

**Alors rejoignez nous**