

Nous avons une offre pour vous

une formation en ALTERNANCE

CONSEILLER·ÈRE de VENTE

Titre Professionnel du Ministère du Travail
Niveau 4
BAC



STREET FOOD ARTISANALE

Brest

vos missions

Participez activement au fonctionnement quotidien d'un concept de street food artisanale, locale et humaine !

- Accueillir et conseiller les clients avec convivialité, en valorisant les produits du jour et les spécialités maison.
- Préparer les commandes sur place et à emporter (vente comptoir + plateformes type Uber Eats/Deliveroo)
- Assembler les produits (ex : sandwiches, bowls, salades) à base d'ingrédients frais, locaux et livrés quotidiennement.
- Assurer l'approvisionnement : réceptionner les livraisons du boulanger/artisans locaux, contrôler la fraîcheur et éviter les ruptures.
- Gérer les DLC (dates limites de consommation), maintenir les espaces de travail propres et respecter les normes d'hygiène.
- Participer à la vie du point de vente : rangement, organisation, petites tâches logistiques ou événementielles.

vos missions

votre profil

Savoir-être attendu :

- Être à l'aise avec la vente et le service client en face-à-face
- Savoir travailler avec rigueur et sens de l'organisation
- Maîtriser ou apprendre rapidement les règles d'hygiène alimentaire (HACCP)
- Être capable de suivre des fiches recettes et de gérer des temps de préparation

Savoir-faire ou prérequis appréciés :

- Souriant(e), chaleureux(se) et à l'écoute
- Curieux(se) et motivé(e) à apprendre dans un cadre artisanal
- Sens du travail bien fait, souci du détail et goût du produit
- Aimer travailler en équipe dans une ambiance dynamique et bienveillante
- Intérêt pour les circuits courts, les produits frais ou la cuisine maison