

Poste ouvert
au public reconnu
Travailleur
handicapé

OFFRE D'EMPLOI **CONTRAT D'APPRENTISSAGE**

SECTEUR **RESTAURATION**

AVANT LE **29 OCTOBRE**



OFFRE N°

44045

SECTEUR

RESTAURATION

TYPE DE CONTRAT

CDI

DURÉE CONTRAT

INDETERMINEE

TEMPS DE TRAVAIL

TEMPS PLEIN

ENTREPRISE

ELIOR GROUP - RECRUTEMENT DU 02/11/20 AU

06/11/20

LIEU

FRANCE MÉTROPOLÉ

POSTULEZ AVANT LE

29/10/2020

PRISE DE POSTE

16/11/2020

CONTACT

Emile MADIN
emadin@cnam.fr
06 93 13 34 41

STANDARD
☎ 02 62 15 00 00

CUISINIER / CUISINIÈRE Cuisinier - H/F

► DESCRIPTIF

Si les termes émulsionner, clarifier, déglacer, ou chemiser n'ont aucun secret pour vous, rejoignez leurs brigades ! Rattaché(e) au Chef de Cuisine, vous êtes en charge de la confection des plats dans le respect des fiches techniques. Vous dressez les produits que vous avez préparés et contrôlez la netteté des présentations. Sur le self, vous accueillez et servez les convives, et savez les conseiller dans leurs choix. Poste ouvert au public reconnu Travailleur handicapé.

► PROFIL RECHERCHÉ

NIVEAU :

CAP/BEP ou équivalent

DIPLOME REQUIS :

CAP Cuisine

EXPÉRIENCES :

Expérience professionnelle souhaitée

COMPÉTENCES :

Vous avez une expérience similaire et aimez transmettre votre savoir-faire. Passionné(e) par votre métier, votre esprit d'équipe et votre polyvalence sont des atouts qui feront la différence.

FORMATION MIN ACCEPTÉ :

BEP-CAP cuisine

FORMATION MAX ACCEPTÉ :

NC

LANGUE(S) :

Bonne connaissance du français pour une bonne compréhension des consignes écrites et orales

INFORMATIQUE :

NC

PERMIS :

► EXIGENCE(S)

Respect des règles d'hygiène strictes, de la hiérarchie (travail en Brigade), Respect des consignes et des horaires, concentration au travail - Travail dans un environnement chaud et froid.

► RÉMUNÉRATION

Salaire BRUT: Entre 1540 et 1700 €

► AIDES DU CNARM



Billet d'avion
aller +
transfert



Allocation
d'arrivée
de 300€



Aide à
l'hébergement
2 mois



Indemnité
forfaitaire
de 500€



Prime
d'installation
de 400€

