

**OFFRE N°**

38682

**SECTEUR**

RESTAURATION

**TYPE DE CONTRAT**

CDI

**DURÉE CONTRAT**

INDETERMINEE

**TEMPS DE TRAVAIL**

TEMPS PLEIN

**ENTREPRISE**

RESTALLIANCE SAS

**LIEU**

FRANCE

**POSTULEZ AVANT LE**

06/10/2017

**PRISE DE POSTE**

01/11/2017

**CONTACT**

Francois BOYER

fboyer@cnarm.fr

06 92 82 26 44

**STANDARD**

☎ 02 62 15 00 00

## Cuisinier

### ► DESCRIPTIF

sous la responsabilité d'un chef-gérant, vous êtes en charge de la confection des repas "fait maison" inspirés de la cuisine traditionnelle pour le plus grand plaisir de vos convives. Vous serez garant(e) du respect des normes d'Hygiène/sécurité et du suivi de la prestation. L'autonomie, l'organisation, la réactivité et la polyvalence sont les qualités attendues. vous êtes autonomes dans la préparations des sauces et des plats de la cuisine française. Des intégrations en poste tout au long de l'année et sur tout le territoire métropolitain.

### ► PROFIL RECHERCHÉ

<b>NIVEAU :</b>	CAP/BEP ou équivalent
<b>DIPLOME REQUIS :</b>	CAP Cuisine
<b>EXPÉRIENCES :</b>	Expérience exigée 1 à 3 ans
<b>COMPÉTENCES :</b>	expérience managériale souhaitée. autonomie dans la confection des sauces et plats
<b>FORMATION MIN ACCEPTÉ :</b>	CAP
<b>FORMATION MAX ACCEPTÉ :</b>	BP ou MC
<b>LANGUE(S) :</b>	français courant
<b>INFORMATIQUE :</b>	courant
<b>PERMIS :</b>	B

### ► EXIGENCE(S)

### ► RÉMUNERATION

Salaire BRUT: 1535 € Mensuel

### ► AIDES DU CNARM



Billet d'avion  
aller +  
transfert



Allocation  
d'arrivée  
de 400€



Aide à  
l'hébergement  
2 mois



Indemnité  
forfaitaire  
de 500€



Prime  
d'installation  
de 400€



Indemnité  
complémentaire  
selon la situation