

**OFFRE N°****38688****SECTEUR****RESTAURATION****TYPE DE CONTRAT****CDI****DURÉE CONTRAT****INDETERMINEE****TEMPS DE TRAVAIL****TEMPS PARTIEL****ENTREPRISE****RESTALLIANCE SAS****LIEU****FRANCE****POSTULEZ AVANT LE****06/10/2017****PRISE DE POSTE****16/10/2017****CONTACT****Francois BOYER**

fboyer@cnam.fr

06 92 82 26 44

**STANDARD****02 62 15 00 00**

## SECOND DE CUISINE

### ► 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. En l'absence du chef-gérant, vous prenez le relais sur : - la réalisation des inventaires - la gestion des stocks et des commandes. 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

**NIVEAU :**

CAP/BEP ou équivalent

**DIPLOME REQUIS :**

CAP Cuisine

**EXPÉRIENCES :**

Expérience exigée 3 à 5 ans

**COMPÉTENCES :**

Expérience managériale souhaitée et connaissance du secteur santé serait appréciée.

**FORMATION MIN ACCEPTÉ :**

CAP

**FORMATION MAX ACCEPTÉ :**

BEP

**LANGUE(S) :**

français courant

**INFORMATIQUE :**

courant

**PERMIS :**

B

### ► EXIGENCE(S)

### ► RÉMUNERATION

Salaire BRUT: 1600 € 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**