

**OFFRE N°**

38689

**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**

16/10/2017

**CONTACT**

Francois BOYER

fboyer@cnam.fr

06 92 82 26 44

**STANDARD**

☎ 02 62 15 00 00

## CHEF de CUISINE

### ► DESCRIPTIF

En tant que Responsable de la cuisine, vous êtes en charge de la confection des repas "fait maison" inspirés de la cuisine traditionnelle pour le plus grand plaisir de nos convives. vous intervenez sur la réalisation des inventaires, la gestion des stocks et les commandes. vous possédez une expérience réussie sur un poste de second de cuisine en restauration collective ou traditionnelle. la connaissance du secteur santé serait appréciée. L'autonomie, l'organisation, la réactivité et la polyvalence sont les qualités attendues.

### ► PROFIL RECHERCHÉ

**NIVEAU :** CAP/BEP ou équivalent**DIPLOME REQUIS :** CAP Cuisine**EXPÉRIENCES :** Expérience exigée de plus de 5 ans**COMPÉTENCES :** capacité managériale**FORMATION MIN ACCEPTÉ :** CAP**FORMATION MAX ACCEPTÉ :** BEP**LANGUE(S) :** courant**INFORMATIQUE :** courant**PERMIS :** B

### ► EXIGENCE(S)

### ► RÉMUNERATION

Salaire BRUT: 1700 € 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**