

OFFRE N°

38690

SECTEUR

RESTAURATION

TYPE DE CONTRAT

CDI

DURÉE CONTRAT

INDETERMINEE

TEMPS DE TRAVAIL

TEMPS PLEIN

ENTREPRISE

RESTALLIANCE SAS

LIEU

FRANCE

POSTULEZ AVANT LE

13/10/2017

PRISE DE POSTE

16/10/2017

CONTACT

Francois BOYER

fboyer@cnam.fr

06 92 82 26 44

STANDARD
☎ 02 62 15 00 00

CHEF GERANT de RESTAURATION

► DESCRIPTIF

rattaché au responsable de secteur, vous êtes en charge de la confection des repas "fait maison" inspirés de la cuisine traditionnelle pour le grand plaisir de nos convives. vous veillez au respect de normes d'hygiènes et de sécurité et vous êtes l'interlocuteur(rice) privilégié(e) de notre client. Gestionnaire et manager, vous suivez votre budget, passez vos commandes, gérez vos stocks et êtes responsable de l'encadrement de votre équipe (gestion des planning, réunions, etc) vous êtes force de proposition en matière d'animation de site. vous possédez une expérience réussie en restauration collective ou traditionnelle. vos qualités : relationnel, organisé, manager, passion du métier.

► PROFIL RECHERCHÉ

NIVEAU :	Bac ou équivalent
DIPLOME REQUIS :	Bac pro Restauration
EXPÉRIENCES :	Expérience exigée de plus de 5 ans
COMPÉTENCES :	5 ans minimum
FORMATION MIN ACCEPTÉ :	BAC pro
FORMATION MAX ACCEPTÉ :	BAC pro
LANGUE(S) :	courant
INFORMATIQUE :	courant
PERMIS :	B

► EXIGENCE(S)

► RÉMUNERATION

Salaire BRUT: 1900 € 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**