

SAISONNIER

SECTEUR
HÔTELLERIE

Club Med 

OFFRE N°

40612

SECTEUR

HÔTELLERIE

TYPE DE CONTRAT

SAISONNIER

DURÉE CONTRAT

5 MOIS

TEMPS DE TRAVAIL

TEMPS PARTIEL

ENTREPRISE

CLUB MED

LIEU

SAVOIE ET HAUTE SAVOIE

POSTULEZ AVANT LE

16/11/2018

PRISE DE POSTE

01/12/2018

CONTACT

Sylvie LADOUCEUR
sladouceur@cnam.fr
06 98 24 78 74

STANDARD

 02 62 15 00 00

Commis de Cuisine H/F

► DESCRIPTIF

VOUS SEREZ CHARGÉ DE LA CUISINE VARIÉE EN BUFFETS FROIDS OU CHAUDS, CUISINE TRADITIONNELLE À THÈME ET CUISINE DU MONDE. VOUS PRÉSENTEZ LES PLATS PRÉPARÉS AUX CLIENTS. VOUS MAÎTRISEZ LES NORMES HACCP; POSTE POLYVALENT ET ÉVOLUTIF, EN CONTACT DIRECT AVEC LA CLIENTÈLE. VOUS ÊTES CRÉATIF, PASSIONNÉ, CONSCIENCIEUX.

► PROFIL RECHERCHÉ

NIVEAU :

CAP/BEP ou équivalent

DIPLOME REQUIS :

CAP Cuisine

EXPÉRIENCES :

Expérience exigée 1 an

COMPÉTENCES :

EXPERIENCE EN RESTAURATION EXIGEE (OU EN COLLECTIVITE) ET ETRE AUTONOME.

FORMATION MIN ACCEPTÉ :

cap

FORMATION MAX ACCEPTÉ :

bac pro

LANGUE(S) :

NOTIONS D'ANGLAIS APPRECIÉE

INFORMATIQUE :

nc

PERMIS :

► EXIGENCE(S)

► RÉMUNÉRATION

Salaire BRUT: 1200 NET € 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