

SAISONNIER

SECTEUR
HÔTELLERIE

Club Med 

OFFRE N°

40613

SECTEUR

HÔTELLERIE

TYPE DE CONTRAT

SAISONNIER

DURÉE CONTRAT

5 MOIS

TEMPS DE TRAVAIL

TEMPS PLEIN

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

Demi Chef de Partie H/F

► DESCRIPTIF

VOUS TRAVAILLEZ EN BRIGADE ET CREEZ UNE CUISINE VARIEE EN BUFFET FROID OU CHAUD, CUISINE TRADITIONNELLE A THEME ET CUISINE DU MONDE. 300 A 1000 COUVERTS PAR SERVICE. VOUS MAITRISEZ LES NORMES HACCP. POSTE POLYVALENT ET EVOLUTIF, EN CONTACT REGULIER AVEC LES CLIENTS. VOUS DIRIGEZ UNE EQUIPE DE COMMIS. VOUS ETES CREATIF, PASSIONNE, CONSCIENCIEUX.

► PROFIL RECHERCHÉ

NIVEAU :

CAP/BEP ou équivalent

DIPLOME REQUIS :

CAP Cuisine

EXPÉRIENCES :

Expérience professionnelle souhaitée

COMPÉTENCES :

EXPERIENCE EN RESTAURATION EXIGEE (OU EN COLLECTIVITE). EGALEMENT EXPERIENCE EN MANAGEMENT D'EQUIPE

FORMATION MIN ACCEPTÉ :

cap

FORMATION MAX ACCEPTÉ :

bac pro

LANGUE(S) :

PRATIQUE DE L'ANGLAIS SOUHAITE

INFORMATIQUE :

nc

PERMIS :

► EXIGENCE(S)

► RÉMUNERATION

Salaire BRUT: 1300 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