



OFFRE D'EMPLOI

TYPE DE CONTRAT - **CDI**

AVANT LE - **8 MAI**

SECTEUR RESTAURATION

OFFRE N°

43532

SECTEUR

RESTAURATION

TYPE DE CONTRAT

CDI

DURÉE CONTRAT

INDETERMINEE

TEMPS DE TRAVAIL

TEMPS PLEIN

ENTREPRISE

FINANCIERE BCL

LIEU

LYON

POSTULEZ AVANT LE

24/04/2020

PRISE DE POSTE

06/07/2020

CONTACT

Patrick ERUDEL
perudel@cnam.fr
06 74 79 69 64

STANDARD
☎ 02 62 15 00 00

RESPONSABLE DE CUISINE (F/H)

► DESCRIPTIF

En tant que chef de cuisine vous établissez la carte, vous êtes capable d'élaborer le processus de production. vous assurez le suivi Hygiène et sécurité alimentaire, le suivi des audits externes et correction, vous participez à la stratégie commerciale, à l'achat des matières premières, en collaboration avec le dirigeant. Autre missions: gestion du quotidien, Organisation du travail de l'ensemble de l'équipe cuisine, mise en application de la stratégie commerciale et de la stratégie de gestion de la direction. Vous respectez le fait de ne pas avoir plus de 10 jours de stocks de produits valorisables (hors boisson) Vous maîtrisez la fiche de poste des postes sous-jacents

► PROFIL RECHERCHÉ

| | |
|-------------------------|--|
| NIVEAU : | Collège ou lycée |
| DIPLOME REQUIS : | Aucun |
| EXPÉRIENCES : | Expérience professionnelle souhaitée |
| COMPÉTENCES : | vous avez une première expérience de chef de cuisine |
| FORMATION MIN ACCEPTÉ : | collège |
| FORMATION MAX ACCEPTÉ : | université |
| LANGUE(S) : | néant |
| INFORMATIQUE : | néant |
| PERMIS : | B |

► EXIGENCE(S)

► RÉMUNERATION

Salaire BRUT: Entre 1800 net et 2000 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