

Poste ouvert  
au public reconnu  
Travailleur  
handicapé

OFFRE D'EMPLOI **CDI / APPRENTISSAGE**

SECTEUR **RESTAURATION**

AVANT LE **29 OCTOBRE**



OFFRE N°

44048

SECTEUR

RESTAURATION

TYPE DE CONTRAT

CDI

DURÉE CONTRAT

INDETERMINEE

TEMPS DE TRAVAIL

TEMPS PLEIN

ENTREPRISE

ELIOR GROUP - RECRUTEMENT DU 02/11/20 AU

06/11/20

LIEU

FRANCE MÉTROPOLE

POSTULEZ AVANT LE

12/10/2020

PRISE DE POSTE

16/11/2020

CONTACT

Emile MADIN  
emadin@cnam.fr  
06 93 13 34 41

STANDARD

📞 02 62 15 00 00

## Second de Cuisine - H/F

### ► DESCRIPTIF

Vous organisez le fonctionnement de la cuisine, dans le cadre des directives du chef gérant, et du respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur, pour assurer la bonne réalisation des prestations. Vos missions couvrent les domaines Culinaire, Qualité & hygiène et le Management des équipes. En collaboration avec le chef gérant, vous organisez le travail du personnel de cuisine; contrôlez l'activité et développez le savoir-faire de vos collaborateurs; vous participez à la gestion administrative du personnel.

### ► PROFIL RECHERCHÉ

NIVEAU :

CAP/BEP ou équivalent

DIPLOME REQUIS :

CAP Cuisine

EXPÉRIENCES :

Expérience professionnelle souhaitée

COMPÉTENCES :

Bon Manager, votre sens de l'organisation et du travail collectif seront appréciés. Votre réactivité et votre sens de l'initiative vous permettront de réussir vos missions avec succès.

FORMATION MIN ACCEPTÉ :

CAP/BEP Cuisine

FORMATION MAX ACCEPTÉ :

NC

LANGUE(S) :

Bon relationnel et Maîtrise de la langue française

INFORMATIQUE :

Maîtrise de l'outil bureautique pour les prises de commandes et la gestion des plannings

PERMIS :

### ► EXIGENCE(S)

### ► RÉMUNÉRATION

Salaire BRUT: Entre 1500 et 2000 € 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