





OFFRE N°

44759

SECTEUR

ARTISANAT (ALIMENTATION)

TYPE DE CONTRAT

CONTRAT D'APPRENTISSAGE

DURÉE CONTRAT

1 AN(S)

TEMPS DE TRAVAIL

TEMPS PLEIN

ENTREPRISE

CEPROC CENTRE D'EXCELLENCE DES
PROFESSIONS CULINAIRES RECRUTEMENT DU
24 AU 26 AOÛT 2021

LIEU

AGGLOMÉRATIONS IDF

POSTULEZ AVANT LE

20/08/2021

PRISE DE POSTE

01/09/2021

CONTACT

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

CAP BOULANGER H/F

DESCRIPTIF

Vous préparez un CAP Boulanger en contrat d'apprentissage en un an. Vos missions sont : choisir et doser les ingrédients pour la confection de pains et viennoiseries (farine, levure, eau), les mélanger et les pétrir, diviser la masse de pâte en pâtons, les façonner (baguette, boule) et surveiller la fermentation, confectionner les viennoiseries (découper, garnir?), enfourner les pains et viennoiseries, suivre la cuisson, défourner puis décorer, une fois les produits refroidis.

PROFIL RECHERCHÉ

NIVEAU : Bac ou équivalent
DIPLOME REQUIS : BACCALAUREAT

EXPÉRIENCES: Expérience professionnelle non exigée

COMPÉTENCES: Organisé (e), soigneux (se), bonne résistance physique

FORMATION MIN ACCEPTÉ: CAP ou baccalauréat validé

FORMATION MAX ACCEPTÉ: Aucune

LANGUE(S): Langue française demandée

INFORMATIQUE: Aucun pré requis

PERMIS:

EXIGENCE(S)

Titulaire d'un baccalauréat ou d'un CAP/BEP, projet professionnel motivé et validé

RÉMUNERATION

Salaire BRUT: 1476 € Mensuel

▶ AIDES DU CNARM



Billet d'avion aller + transfert



Allocation d'arrivée l de 300€



Aide à l'hébergement 2 mois



Indemnité forfaitaire de 500€



Prime Indémnité d'installation complémentaire de 400€ selon la situation



