

## CAP CUISINIER H/F

### DESCRIPTIF

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration. Vous assurez la production culinaire et sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité ; Vous contribuez à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ; Vous respectez les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

### PROFIL RECHERCHÉ

**DIPLÔME :** Brevet des collèges  
**EXPERIENCE :** 1ère expérience souhaitée  
**PERMIS :** Non demandé

### RÉMUNÉRATION

**SALAIRE BRUT :** 1823 €

DATE DE VALIDITÉ

01/06/2026

ENTREPRISE

ATELIER DES CHEFS

TYPE DE CONTRAT

CONTRAT  
D'APPRENTISSAGE

LIEU

IDF LYON LILLE  
MARSEILLE

TÉLÉPHONE

0262150000