

OFFRE D'EMPLOI **CDI**SECTEUR **RESTAURATION**AVANT LE **14 AVRIL**

OFFRE N°

44552

SECTEUR

RESTAURATION

TYPE DE CONTRAT

CDI

DURÉE CONTRAT

INDETERMINEE

TEMPS DE TRAVAIL

TEMPS PLEIN

ENTREPRISE

DECOUVERTE REUNION

LIEU

IDF - ARNOUVILLE

POSTULEZ AVANT LE

14/04/2021

PRISE DE POSTE

03/05/2021

CONTACT

Roseline FELICITE

rfelicite@cnam.fr

06 92 31 70 07

STANDARD

☎ 02 62 15 00 00

Cuisinier - Traiteur H/F

► DESCRIPTIF

Rattaché au chef, vous serez chargé d'assurer la production de la partie traiteur et pour les boutiques. Vous participez à la préparation de tous les aliments en suivant les recettes préétablies par le chef. Vous utilisez de manière efficace et sûre les équipements standards de cuisine. Vous nettoyez et entretenez le plan de travail en respectant les bonnes pratiques de sécurité et d'hygiène. Vous aidez au nettoyage et à l'organisation de la cuisine et de l'équipement. Vous respectez strictement les règles d'hygiène et de production alimentaire (HACCP).

► PROFIL RECHERCHÉ

NIVEAU :	Sans niveau spécifique
DIPLOME REQUIS :	CAP Agent polyvalent de restauration
EXPÉRIENCES :	Expérience exigée 2 ans
COMPÉTENCES :	Dynamisme, rigueur et sens de l'organisation
FORMATION MIN ACCEPTÉ :	Titre Professionnel, CAP
FORMATION MAX ACCEPTÉ :	Aucun
LANGUE(S) :	Bonne maîtrise de la langue française
INFORMATIQUE :	Aucun
PERMIS :	

► EXIGENCE(S)

Une expérience significative de 2 ans dans la cuisine traditionnelle réunionnaise (Massalé, Rougail, Samoussas, etc.)

► RÉMUNERATION

Salaire BRUT: 1350 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