

OFFRE N°

50952

SECTEUR

RESTAURATION

TYPE DE CONTRAT

CONTRAT D'APPRENTISSAGE

DURÉE CONTRAT

1 AN(S)

TEMPS DE TRAVAIL

TEMPS PLEIN

ENTREPRISE

CAMPUS DU LAC - RECRUTEMENT DU 08/06/26

AU 12/06/26

LIEU

BORDEAUX ET PÉRIPHÉRIE - DÉPARTEMENT DE
LA GIRONDE - NOUVELLE-AQUITAINE

POSTULEZ AVANT LE

05/06/2026

PRISE DE POSTE

01/07/2026

CONTACT

Sylvie LALLEMAND
slallemand@cnarm.fr
06 92 70 07 77

STANDARD
☎ 02 62 15 00 00

Commis de cuisine - H/F - CAP Cuisine - Contrat d'apprentissage - 1 an

► DESCRIPTIF

A l'issue de la formation, titulaire du CAP Cuisine, vous serez engagé dans la cuisine et dans la maîtrise des différentes techniques de préparation. Doté d'un sens artistique, vous ferez voyager les clients au travers de votre cuisine grâce à votre connaissance de la cuisine française. Vos missions : - Maîtriser les techniques culinaires classiques - Organiser, entretenir et contrôler son poste de travail - Participer aux travaux de réception, de stockage et de contrôle des marchandises - Organiser une production culinaire - Communiquer au sein d'une entreprise et avec la clientèle

► PROFIL RECHERCHÉ

NIVEAU :	CAP/BEP ou équivalent
DIPLOME REQUIS :	CAP Agent polyvalent de restauration
EXPÉRIENCES :	Expérience professionnelle non exigée
COMPÉTENCES :	Au minimum un diplôme de niveau 3 validé
FORMATION MIN ACCEPTÉ :	Avoir un CAP toutes spécialités ou Bac pro
FORMATION MAX ACCEPTÉ :	Aucune
LANGUE(S) :	Connaissances de base
INFORMATIQUE :	Aucune
PERMIS :	

► EXIGENCE(S)

Assiduité, Dynamisme, Flexible et Forte motivation pour la restauration, le contact client et la communication, Sérieux, Responsable - Véhicule personnel souhaitable pour les horaires de nuit.

► RÉMUNERATION

Salaire BRUT: 1823 € 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