

OFFRE D'EMPLOI

www.cnarm.fr

OFFRE N°

46095

SECTEUR

RESTAURATION

TYPE DE CONTRAT

CONTRAT D'APPRENTISSAGE

DURÉE CONTRAT

2 AN(S)

TEMPS DE TRAVAIL

TEMPS PLEIN

ENTREPRISE

SAGEFORM

LIEU

PARIS IDF

POSTULEZ AVANT LE

15/08/2022

PRISE DE POSTE

05/09/2022

CONTACT

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

STANDARD
☎ 02 62 15 00 00

CAP Cuisine H/F

► DESCRIPTIF

Vous préparez un CAP Cuisine en contrat d'apprentissage. Vous réalisez des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Vous connaissez les produits alimentaires dont vous gérez l'approvisionnement. Vous préparez les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré élaborés. Vous avez appris les techniques de cuisson et de remise en température. Vous savez réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) que vous mettez en valeur lors du dressage de l'assiette. Vous êtes capable d'élaborer un menu. Vous devez entretenir votre poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

► PROFIL RECHERCHÉ

| | |
|-------------------------|--|
| NIVEAU : | Sans niveau spécifique |
| DIPLOME REQUIS : | Aucun |
| EXPÉRIENCES : | Expérience professionnelle non exigée |
| COMPÉTENCES : | Port de charge, Station debout prolongée |
| FORMATION MIN ACCEPTÉ : | Troisième |
| FORMATION MAX ACCEPTÉ : | Terminale |
| LANGUE(S) : | Non demandé |
| INFORMATIQUE : | Non demandé |
| PERMIS : | |

► EXIGENCE(S)

Projet professionnel motivé et validé

► RÉMUNÉRATION

#{salaire}

► AIDES DU CNARM



Billet d'avion
aller +
transfert



Allocation
d'arrivée
de 300€



Aide à
l'hébergement
2 mois



Indemnité
forfaitaire
de 500€



Prime
d'installation
de 400€



Indemnité
complémentaire
selon la situation