



OFFRE D'EMPLOI **CDD**

SECTEUR **INDUSTRIES DE FABRICATION**

AVANT LE **25 MARS 2022**

OFFRE N°

45156

SECTEUR

INDUSTRIES DE FABRICATION (ENCADREMENT)

TYPE DE CONTRAT

CDD

DURÉE CONTRAT

6 MOIS

TEMPS DE TRAVAIL

TEMPS PLEIN

ENTREPRISE

**TIPIAK RECRUTEMENT DU 28 MARS AU 1ER
AVRIL 2022**

LIEU

MALEVILLE

POSTULEZ AVANT LE

25/03/2022

PRISE DE POSTE

19/04/2022

CONTACT

Ludovic SEYCHELLES

lseychelles@cnam.fr

06 93 33 32 40

STANDARD

02 62 15 00 00

Cuisinier H/F

► DESCRIPTIF

Rattaché (e) au Responsable d'Atelier, vous assurerez les préparations culinaires dans le respect des consignes de travail, d'hygiène et de sécurité. Vous serez en charge de fabriquer des préparations à froid (mousses, rillettes, beurres?) à l'aide des outils (robots, mixeurs, mélangeurs, sauteuses?) à grande capacité conformément à notre programme de production ainsi qu'à nos recettes originales. Vous êtes tenu(e) de respecter les consignes de travail, d'hygiène et de sécurité. Vous occuperez ponctuellement des activités au sein des ateliers de production comme déposer des ingrédients, pocher, beurrer?

► PROFIL RECHERCHÉ

NIVEAU :

CAP/BEP ou équivalent

DIPLOME REQUIS :

CAP Cuisine

EXPÉRIENCES :

Expérience exigée 1 à 2 ans

Expérience en restauration traditionnelle et/ou en cuisine collective. Expérience en industrie agro-alimentaire serait un atout. Rigueur, Disponibilité, Esprit d'équipe, Adaptabilité.

COMPÉTENCES :

FORMATION MIN ACCEPTÉ :

CAP BEP Cuisine

FORMATION MAX ACCEPTÉ :

Bac Professionnel, Brevet Professionnel

LANGUE(S) :

Non demandé

INFORMATIQUE :

Non demandé

PERMIS :

B

► EXIGENCE(S)

Projet personnel et professionnel motivé

► 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€**

