|  |
| --- |
| **OFFRE** |
| Intitulé du poste | APPRENTI-E CUISINE |
| Numéro de l’offre | ALT 6 |
| Date de fin de validité | 05/07/2021 |
| **EMPLOYEUR** |
| Présentation de l’entreprise | RESTAURATION COLLECTIVE |
| **POSTE** |
| Type de contrat | Apprentissage |
| Durée | 24 mois |
| Volume horaire mensuel | 35h /semaine |
| Horaires et jours travaillés | **Planning entreprise** : lundi au vendredi 7h30- 15H30 (parfois plus tard- 19H)**Planning CFA** : lundi au vendredi 8-18h |
| Date d’embauche | Septembre 2021 |
| Lieu de travail et accès | **Ecole** : [CFA Planète Chef](https://cfaplanetechef.fr/) 92320 Châtillon ( ligne 13 Châtillon- Montrouge) :**Entreprise** : Ile de France ( selon adresse de résidence de l’apprenti-e) |
| Missions | Sous la responsabilité du Chef de Cuisine, vous participez :* A la réception des marchandises nécessaires à l’élaboration des menus, ainsi qu’à leur stockage ;
* A la production des entrées et plats, dans le respect des fiches techniques et règles d’hygiènes et de sécurité, tout en garantissant la qualité de la prestation ;
* A l’accueil et à la satisfaction des convives, par le service assisté (dans le respect des portions et grammages), le réassort des vitrines et buffets (entrées et desserts) ;
* Au nettoyage des zones de travail et à la tenue en bon ordre globale du restaurant.
 |
| Diplôme/ Titre / Qualification visépour les contrats en alternance | CAP Cuisine |
| Processus de recrutement | **Session de recrutement le mercredi 7 juillet 2021 à****partir de 10H ( collectif+ entretien de motivation individuel)** |
| **PROFIL DU CANDIDAT** |
| Qualités | Curiosité, humilité, envie d’apprendre. |
| Niveau linguistique  | Lire et écrire le français |