

OFFRE N°

50952

SECTEUR

RESTAURATION

TYPE DE CONTRAT

CONTRAT D'APPRENTISSAGE

DURÉE CONTRAT

1 AN(S)

TEMPS DE TRAVAIL

TEMPS PLEIN

ENTREPRISECAMPUS 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

CONTACTSylvie 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

À 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.

► RÉMUNÉRATION

Salaire BRUT: 1823 € Mensuel

► AIDES DU CNARM

Billet d'avion
aller +
transfertAllocation
d'arrivée
de 400€Aide à
l'hébergement
2 moisIndemnité
forfaitaire
de 500€Prime
d'installation
de 400€Indemnité
complémentaire
selon la situation