

OFFRE N°**51117****SECTEUR****RESTAURATION****TYPE DE CONTRAT****CONTRAT D'APPRENTISSAGE****DURÉE CONTRAT****2 AN(S)****TEMPS DE TRAVAIL****TEMPS PLEIN****ENTREPRISE****CMA 22 - RECRUTEMENT DU 06/07/26 AU
10/07/26****LIEU****COTES D'AMOR - REGION BRETAGNE (ST MALO,
DINAN, RENNES, ST CAST)****POSTULEZ AVANT LE****10/07/2026****PRISE DE POSTE****01/09/2026****CONTACT****Dimitri NOURRY**
dnourry@cnarm.fr
06 93 90 80 16**STANDARD****02 62 15 00 00**

CAP Cuisinier - H/F

► DESCRIPTIF

Vous préparez un CAP de Cuisine. Vous maîtrisez les techniques de base. Vous avez une bonne connaissance des produits et des matériels. Vous préparez des plats présentés à la carte. Vous vous adaptez à une constante évolution technologique et aussi à celle des comportements alimentaires. Vous travaillez dans la rigueur, la rapidité et en travail d'équipe. Vous respectez les réglementations en vigueur notamment d'hygiène et de sécurité.

► PROFIL RECHERCHÉ

NIVEAU :

Collège ou lycée

DIPLOME REQUIS :

Aucun

EXPÉRIENCES :

Expérience professionnelle non exigée

COMPÉTENCES :

Créativité, adaptation, travail d'équipe, savoir être, rigueur, rapidité au travail, sens de l'hygiène exemplaire, sensibilité, bonne résistance physique, dynamisme, ponctualité, respect des règles.

FORMATION MIN ACCEPTÉ :

NIVEAU 3EME/SECONDE

FORMATION MAX ACCEPTÉ :

CAP/BEP - Durée de la formation 1 à 2 ans (en fonction du niveau)

LANGUE(S) :

Maîtrise des bases élémentaires et bonne compréhension de la langue française.

INFORMATIQUE :

Aucune

PERMIS :

► EXIGENCE(S)

► RÉMUNÉRATION

Salaire BRUT: 1827 € 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**