|  |  |
| --- | --- |
|  | Etablissement : CRP VIVRE |
| OFFRE D’EMPLOI |
| Poste à pourvoir le  | **1er juillet 2019** |
| Intitulé | **Chef de cuisine** |
| Description du poste | Le Centre de Rééducation Professionnelle VIVRE est un établissement médico-social qui propose aux personnes en situation de handicap un parcours de formation professionnelle.Vos missions * **Production culinaire**
* **Organisation de l’approvisionnement et du travail**
* **Analyse du coût des recettes**
* **Management et animation d'équipe**
* **Contrôle du respect des règles HACCP**
 |
| Expérience | 2 ans d’expérience professionnelle |
| Compétences requises | * Compétences techniques et fonctionnelles
* Compétences relationnelles et comportementales
 |
| Formation et connaissances | * CAP/BEP « Cuisine »
* BAC Pro/BAC Techno « Cuisinier »
* BAC + 2 restauration
* Connaissance de la démarche HACCP
 |
| CONTRAT |
| Nombre de poste | 1 |
| Nature du contrat | CDI |
| Temps de travail | 35 heures hebdomadaires  |
| Convention Collective | CC51 |
| Lieu de travail | Arcueil |
| Rémunération | Selon CCN51 |
| CONDITIONS DE TRAVAIL |
| Conditions et avantages | Repas + mutuelle |
| L’ETABLISSEMENT |
| Secteur d’activitéEmployeur | Secteur Médico-social |
| Renseignements complémentaires | Sur le site : [www.vivre-asso.com](http://www.vivre-asso.com) |
| MODE DE RECRUTEMENT |
| 🞎 Envoi de CV + lettre à : CRP VIVRE A l’attention du Directeur 54 avenue François Vincent Raspail94117 - Arcueil |
|  |

*à envoyer au RRH pour validation avant publication*

|  |  |
| --- | --- |
| date : 30 juillet 2014 | ref : OE – xx.xx.xx |