|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | 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’activité  Employeur | | 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 Raspail  94117 - Arcueil | | | | |
|  | | | | |

*à envoyer au RRH pour validation avant publication*

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