

DA 20181015 A

Informations générales

| | |
|------------------------|--------------------------------|
| Statut | Diffusée |
| Entité de rattachement | SOGERES EDUCATION CENTRE OUEST |
| Categorie de l'offre | Standard |
| Segment | EDUCATION |

Description du poste

| | |
|-----------------------------|--|
| Régions | Centre |
| Départements | Loiret (45) |
| Ville | ORLÉANS |
| Poste | Alternance / Stage - Restauration |
| Intitulé du poste | BAC PROFESSIONNEL CUISINE - ORLÉANS (45) H/F |
| Type de contrat | Alternance |
| Statut | Alternant(h/f) |
| Temps de travail | Temps Complet . |
| PHRASE D'ACCROCHE | Curieux(se) de découvrir un aspect de la restauration que vous ne connaissez pas ? Prêt(e) à développer vos compétences au sein de notre Groupe, offrant de réelles perspectives de carrière à la fin de votre formation, avec un meilleur équilibre entre votre vie professionnelle et votre vie privée ?? Possible ? Tout en s'épanouissant culinairement parlant ? OUI ! Sodexo, 1er Employeur Français et leader mondial de la restauration et des Services de Qualité de Vie le permet ! |
| VOTRE QUOTIDIEN CHEZ NOUS : | Nous recherchons sur une cuisine centrale de 15 000 couverts par jour, un(e) apprenti(e) BAC PROFESSIONNEL CUISINE à partir de septembre 2018 à Orléans. |
| | Vos missions : - Production culinaire Entrées / Desserts et plats chauds (produits frais et produits issus de l'Agriculture Biologique. - Bon suivi des normes HACCP et de Sécurité - Autres missions liées à l'activité du restaurant (conditionnement, diverses opérations en cuisine...) - Plonge, nettoyage |
| NOTRE PROPOSITION : | BAC PRO en 3 ans, Horaires en journée du lundi au vendredi, de 6H à 14H. (TRAN) |
| VOTRE APPORT : | <input type="checkbox"/> Passion pour la cuisine, Goût du travail en équipe, <input type="checkbox"/> Méthodique et organisé, <input type="checkbox"/> Esprit de service et sens du contact, aime faire plaisir, |

Critères candidat

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| Niveau d'études min. requis | Accessible sans diplôme |
|-----------------------------|-------------------------|

adresser cv à Jeani.allard@mlo.fr