

## OFFRE D'EMPLOI INTERNATIONALE

### Cuisiniers

<b>Profil/niveau</b>	Diplômé d'un CAP/BEP/DEP/BTS en Hôtellerie restauration
<b>Compétences techniques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoir une bonne capacité de gestion des approvisionnements</li> <li>- Avoir une bonne maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Bonne maîtrise des techniques de confections, préparations préliminaires cuissons, remise en température</li> </ul> <p><b>Ses qualités</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sens de l'organisation autonomie, créativité</li> <li>- capacité de la gestion du stress, de la fatigue,</li> </ul>
<b>Exigence du poste</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etre âgé nécessairement de moins de 35ans</li> <li>- Avoir un talent culinaire affirmé et une condition physique</li> <li>- Avoir au minimum une expérience professionnelle de 2ans obligatoirement en continu en tant que cuisinier chaud froid</li> <li>- Avoir un bon parcours dans des hôtels 4 ou 5 étoiles</li> <li>- Avoir de bonnes notions en anglais est un atout favorable</li> </ul>
<b>Lieu</b>	<b>Dordogne (Montignac) France</b>
<b>Type de contrat</b>	CDD
<b>Echéance</b>	31-01-2019

Pour postuler, merci d'envoyer votre dossier à [candidature@anpej.sn](mailto:candidature@anpej.sn) avec en sujet la référence « du poste ». Il comportera votre CV actualisé ainsi qu'une Lettre de Motivation.

PS : Seuls les candidats présélectionnés seront contactés.