

## N° 1 CHEF/ CUOCO

### FRANCIA

#### **Profili ricercati e/o mansioni:**

La risorsa lavorerà in un contesto piccolo e raccolto dove è necessario essere capaci di coordinare e portare a termine tutte le fasi della lavorazione, dalle preparazioni all'invio dei piatti. Il Menù viene realizzato con materie prime locali e fatte in casa. La risorsa dovrà inoltre essere capace di gestire grandi affluenze e lavorare in team con il suo secondo. Si offre contratto stagionale di 3 mesi, vitto e alloggio.

#### **Requisiti:**

- Esperienza pregressa in mansioni simili
- Autonomia, precisione, reattività
- Conoscenza del trattamento delle materie prime, della manutenzione delle apparecchiature e del sistema HACCP
- Buona conoscenza del Francese

**Sede di lavoro:** Ceillac, Francia

#### **Contratto e condizioni:**

- Contratto stagionale a Tempo determinato di 3 mesi
- Full time
- Retribuzione netta di 2400 euro mensili
- Vitto e alloggio

#### **Come candidarsi:**

Gli interessati devono inoltrare la propria candidatura, con CV aggiornato in allegato, all'indirizzo e-mail: [eures@agenziapiemontelavoro.it](mailto:eures@agenziapiemontelavoro.it) specificando nell'oggetto il titolo dell'annuncio per cui ci si candida.

#### **Scadenza offerta:**

Inviare la propria candidatura entro il 10/12/2021