

## PRE-REQUIS

secteur cuisine	
<b>Type d'atelier</b>	<b>Socio professionnelle</b>
<b>Activité</b>	Cuisine froide (sandwich, salade), préparations des légumes, éventuellement cuisson légumes et farineux selon compétences, travaux de nettoyage.
<b>Profil</b>	Hygiène personnelle impeccable (cheveux, mains), capacité de reproduire et de comprendre une consigne.
<b>Pré-requis exigés</b>	Une activité similaire un plus.
<b>Horaire</b>	07h40 – 16h15. Pause de midi après le service (13h15-14h00).
<b>Formation sur place</b>	Acquisition de compétences de base en petit atelier Acquisition de compétences technique
<b>Autres avantages</b>	Repas sur place et payés par le mandant.
<b>Personne à contacter</b>	Jean-Luc SEILER 032/889 36 01 jean-luc.seiler@ne.ch

