

## FORMULAIRE D'OFFRE DE STAGE

*Si cette offre de stage vous intéresse, veuillez contacter l'équipe ELAN aux adresses mails indiquées.  
L'équipe transmettra votre candidature à l'organisme d'accueil, si elle correspond au profil recherché.*

### VOTRE ORGANISATION

Activité	Restauration spécialisée : restauration classique, service traiteur, évènementiel, participation à des salons régionaux et européens et formation au métier de maitre-crêpier. Spécialiste dans le domaine de la crêpe et la gastronomie créole (ambassadeur de l'académie des arts culinaires) depuis 1998. Originalité du produit, équipe multilingue (Franco-lucienne) et maîtrise des différentes techniques de vente. Expertise dans tous les domaines de l'évènementiel. Reconnaissance locale et nationale.
Pays d'implantation	Martinique, France

### DÉTAILS DE L'OFFRE

Référence	MQ210121		
Date de publication de l'offre	21 janvier 2021		
Intitulé du stage	Immersion dans la spécialité de maitre-crêpier et restauration		
Domaine d'activité	Restauration		
Période d'accueil	1 <sup>er</sup> mars-1 <sup>er</sup> avril	Durée	1 mois renouvelable
Gratification (le cas échéant)	Oui	Facilités liées au handicap	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Lieu du stage	Rotation sur les trois points de vente (Schoelcher, Fort-de-France et le François) et déplacement sur l'ensemble du territoire en évènementiel		
Possibilité télétravail ?	Présentiel souhaité		
Date limite de candidature	1 <sup>er</sup> mars		

## LE STAGE ET LES MISSIONS

Description des activités	Préparation de la pâte et cuisson des ingrédients, mise en place de la crêperie ou du point de vente, assurer la vente, la rotation et la bonne tenue du stand, appliquer les règles d'hygiène, d'accueil et de confidentialité.
Objectif du stage	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Former au métier de maître crêpier et aux tâches de cuisine, de pâtisserie, et chocolaterie qui en découlent</li> <li>2. Enseigner les bases de la gestion, de la restauration et des techniques de vente spécifiques</li> <li>3. Echanger sur la réalité économique de la restauration et la possibilité d'une implantation de l'entreprise en Jamaïque (conseils, recommandations)</li> </ol> <p>Au terme de la mission, une autonomie sur la fabrication, la garniture, la cuisson des crêpes salées et sucrée, la maîtrise de la vente, de la gestion et de la rotation.</p>
Missions <i>[Enumérer les tâches confiées]</i>	Préparation de la pâte et cuisson des ingrédients, mise en place de la crêperie ou du point de vente, assurer la vente, la rotation et la bonne tenue du stand, appliquer les règles d'hygiène, d'accueil et de confidentialité, conseils et recommandations pour une implantation sur le marché Jamaïquain.

## PROFIL RECHERCHÉ

Niveau d'études	Pas de préférence, personne qui a déjà travaillé dans la restauration un plus
Diplômes requis (le cas échéant)	X
Maîtrise d'une langue vivante attendue	Pas obligatoire, équipe bilingue.
Autres compétences / qualités requises	Expérience dans la restauration un plus Permis B souhaitable mais pas obligatoire Bonne présentation, capacité d'écoute et bon relationnel Bon état d'esprit Maîtrise du stress lié à l'activité

→ Le présent formulaire est à retourner aux mails suivants :

[elan.interreg@gmail.com](mailto:elan.interreg@gmail.com) / [elan@campusfrance.org](mailto:elan@campusfrance.org) / [clarabosznay.elan@gmail.com](mailto:clarabosznay.elan@gmail.com)

### **Informations concernant le traitement des données personnelles**

Les partenaires du projet ELAN, l'Académie de Martinique et Campus France (« Nous »), collectent et traitent les données du formulaire. Nous conserverons ces données le temps nécessaire au respect de nos engagements et de nos droits.

Les organisations concernées ont le droit d'accéder aux données les concernant ou demander leur effacement. Elles disposent également d'un droit d'opposition, d'un droit de rectification et d'un droit à la limitation du traitement des données. Pour ces droits, veuillez-vous adresser à [elan.interreg@gmail.com](mailto:elan.interreg@gmail.com) ou à [elan@campusfrance.org](mailto:elan@campusfrance.org).

Pour plus d'informations sur les traitements de vos données vous pouvez consulter notre Politique de confidentialité (<http://www.elan-interreg.org/politique-de-confidentialite>) ou nous contacter aux adresses électroniques suivantes : [elan.interreg@gmail.com](mailto:elan.interreg@gmail.com) ou [elan@campusfrance.org](mailto:elan@campusfrance.org).

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations :

@ : [elan.interreg@gmail.com](mailto:elan.interreg@gmail.com) / [elan@campusfrance.org](mailto:elan@campusfrance.org)

☎ : +596 596 52 25 11 / +596 696 03 86 62 / +596 596 72 73 68