

OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE
Service vie économique et emploi

INTITULE DU POSTE	CHEF DE RANG (H/F)
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	Fin août / début septembre 2023
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	<p>CDI 42h semaine Heures supplémentaires comptabilisées et récupérées (ou payées suivant les objectifs de CA atteint). Horaires : 2 continus - 3 coupures</p> <p>Repos : dimanche et lundi</p> <p>Congés payés : 2 semaines de vacances à Noël et 3 semaines en Août</p>
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes (92)
SALAIRE	Salaire : 2200-2700 brut par mois.
MISSIONS	<p>Le restaurant est un bistro/gastronomique moderne avec un service de qualité attentif et soigné.</p> <p>Tout est fait maison. Les vins et boissons sont 100% françaises et la carte des vins est composée de vins naturels, bios et biodynamiques.</p> <p>Le chef tout comme le responsable de salle sont de vrais pédagogues qui ont fait leurs classes dans de très beaux établissements de la capitale.</p> <p>Le propriétaire est très axé sur le bien-être au et est attentif à travailler dans une ambiance agréable et professionnelle.</p> <p>Le restaurant fait entre 40 et 70 couverts par service. Les jours de fermeture sont le dimanche et le lundi.</p>
FORMATION ET COMPETENCES	<p>Votre profil:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Envie de grandir dans une structure moderne et en plein essor. Vous voulez faire partie intégrante d'un projet. - Vous aimez le service soigné et accordez un grand intérêt à la



Saint-Cloud
ENTREPRISES

	<p>satisfaction du client.</p> <ul style="list-style-type: none">- Vous voulez continuer à évoluer avec nous dans une bonne ambiance de travail.-Vous souhaitez travailler au sein d'une équipe à taille humaine.- Vous êtes chef de rang confirmé ou débutant voulant évoluer.- Vous êtes dynamique et polyvalent.
CONTEXTE DE TRAVAIL	Rejoignez notre équipe au sein de notre restaurant Gastronomique 2 Toques Gault&Millau, référencé au Guide MICHELIN et labellisé écotable, dirigé par le chef SALVI Maxime et continuer à évoluer avec nous.
ENTREPRISE	Restaurant "Et Toque!"

Pour postuler, merci d'envoyer CV et fiche de liaison ou lettre de motivation à Patrick Puissant :
Mail : ppuissant@ville-suresnes.fr

OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE
Service vie économique et emploi

INTITULE DU POSTE	Serveurs (H/F)
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
NOMBRE DE CONTRATS	Plusieurs
DATE DE DEMARRAGE	Dès que possible
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	25, 30, ou 35 heures Semaine midi et Week end avec deux jours de repos
LIEU DE TRAVAIL	Nanterre (92)
SALAIRE	Selon le profil
MISSIONS	
FORMATION ET COMPETENCES	
CONTEXTE DE TRAVAIL	
ENTREPRISE	RESTAURANT LA CRIEE NANTERRE

Pour postuler, merci d'envoyer CV et fiche de liaison ou lettre de motivation à Patrick Puissant :
 Mail : ppuissant@ville-suresnes.fr



OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE
Service vie économique et emploi

INTITULE DU POSTE	SERVEURS F/H
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	Contrat 20 heures par semaine
NOMBRE DE CONTRATS	Plusieurs
DATE DE DEMARRAGE	Dès que possible
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	
LIEU DE TRAVAIL	Nanterre
SALAIRE	Selon profil
MISSIONS	
FORMATION ET COMPETENCES	Poste idéal pour étudiants
CONTEXTE DE TRAVAIL	
ENTREPRISE	RESTAURANT LA CRIEE

Pour postuler, merci d'envoyer CV et fiche de liaison ou lettre de motivation à Patrick Puissant :
Mail : ppuissant@ville-suresnes.fr



OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE Service vie économique et emploi	
INTITULE DU POSTE	SERVEURS F/H
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	Temps partiel ou temps complet Extra ou CDI Service en coupure midi et soir Extra weekend également (étudiants)
NOMBRE DE CONTRATS	Plusieurs
DATE DE DEMARRAGE	Dès que possible
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	
LIEU DE TRAVAIL	Nanterre
SALAIRE	Selon profil
MISSIONS	
FORMATION ET COMPETENCES	
CONTEXTE DE TRAVAIL	
ENTREPRISE	RESTAURANT LA CRIEE

Pour postuler, merci d'envoyer CV et fiche de liaison ou lettre de motivation à Patrick Puissant :
Mail : ppuissant@ville-suresnes.fr

OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE
Service vie économique et emploi

INTITULE DU POSTE	Gouvernante – Responsable petit déjeuner (H/F)
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	Dès que possible
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	Selon profil
MISSIONS	<p>Assure une prestation de qualité tant au niveau du service que de l'accueil client</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe à la mise en place du point de vente ainsi qu'au rangement et au nettoyage des locaux et du matériel - Assure le débarrassage des tables et le dressage des tables - Aide à la mise en place du matériel de service - Accueille, oriente & conseille le client dans ses choix - Veille à la pérennité du matériel disponible sur les points de vente - Connait l'offre restauration de son point de vente ainsi que les autres services de l'hôtel - Applique les procédures et politiques définies par la marque et l'hôtel - Gère les stocks et commande les produits nécessaires au bon fonctionnement de son service. <p>Implication transverse :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Travaille en étroite collaboration avec les services de l'hôtel <p>Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement :</p>



Saint-Cloud
ENTREPRISES

	<ul style="list-style-type: none">- Veille à la propreté de son lieu de travail et au bon fonctionnement du matériel mis à sa disposition- Connaît et applique les conduites à tenir en cas d'évacuation incendie
FORMATION ET COMPETENCES	COMPETENCES REQUISES <ul style="list-style-type: none">- Capacité à travailler efficacement en équipe- Bonne présentation et éloquence (contact permanent avec la clientèle)- Bon sens- Aisance relationnelle- Disponibilité et réactivité- Sens de l'organisation- Maîtrise l'anglais selon les besoins de l'hôtel
CONTEXTE DE TRAVAIL	
ENTREPRISE	HOTEL MERCURE

Pour postuler, merci d'envoyer CV et fiche de liaison ou lettre de motivation à Patrick Puissant :
Mail : ppuissant@ville-suresnes.fr



GERANT(E) ADJOINT

PROFIL REQUIS ET STATUT

Formation initiale : Formation en restauration

Formation complémentaire :

Expérience professionnelle : 5 ans

Statut : Agent de maîtrise – Niveau VI

FINALITE

Garantit la bonne réalisation de la prestation dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, des valeurs de l'entreprise et des engagements contractuels.

ROLE ET MISSIONS

MISSIONS	CONTENU	COMPETENCES
Nutrition	<ul style="list-style-type: none">-suit les commandes repas des patients/résidents/clients via les outils de prise de commande-saisie les effectifs sur le logiciel-contrôle la bonne déclinaison nutritionnelle des menus par l'équipe cuisinante et réalise les plans d'actions éventuels-Imprime les cartes plateaux	<ul style="list-style-type: none">Connaissance des déclinaisons en fonction des pathologiesConnaissance de la réglementation liée à la nutritionConnaissance du logiciel Winrest
Gestion des équipes	<ul style="list-style-type: none">-Management des équipes au quotidien	
Relation client/convives	<ul style="list-style-type: none">-Echange avec le client quotidien (qualité, financier, organisation,...)	<ul style="list-style-type: none">Maitrise de la communication orale et écrite
Audit qualité et sécurité	<ul style="list-style-type: none">-réalise les audits hygiène et qualité sur site et/ou satellite-accompagne dans la rédaction des plans d'action-anime les sensibilisations en matière d'hygiène et qualité	<ul style="list-style-type: none">Connaissance du PMS

Poste en CDI dès que possible

Temps plein

Rythme de travail : 5 jours par semaine, 1 week-end sur 2

Horaire en journée

RTT, 13è mois et mutuelle

Contact pour les candidatures : s.carli@restalliance.fr



Saint-Cloud
ENTREPRISES

Votre logo de société **A CASSETTA DI PIZZA**

Intitulé du poste **LIVREUR DE PIZZAS EN 2 ROUES**

Caractéristiques de l'entreprise **RESTAURANT PIZZERIA AVEC UN SERVICE DE LIVRAISON A DOMICILE**

Secteur d'activité **RESTAURATION RAPIDE**

Missions

VOUS SEREZ CHARGES EN PRIORITE DE LIVRER LES COMMANDES AU DOMICILE DES CLIENTS

EMPLOYE POLYVALENT, VOUS AIDEREZ VOS COLLEGUES DANS LA MISE EN PLACE ET L'ENTRETIEN DU RESTAURANT. EN CAS DE FAIBLE ACTIVITE, VOUS POURREZ AUSSI AMENER DES FLYERS DANS LES BOITES AUX LETTRES DES CLIENTS.

Profil du candidat

CANDIDAT AVEC UN PERMIS 2 ROUES OU B. LE SCOOTER EST FOURNI.

Localisation **37 BD SENARD 92210 SAINT CLOUD**

Horaires **OUVERTURE DU RESTAURANT DU LUNDI AU SAMEDI DE 11H30 A 14H30 ET DE 18H30 A 22H00 ET 22H30 LES VENDREDI ET SAMEDI.**

Rémunération Salaire mensuel BRUT

SMIC HORAIRE + PRIME PRECARITE + REPAS

Contraintes spécifiques du poste

BESOIN OCCASIONNEL « EN EXTRA » MAIS REGULIEREMENT

Contact

Nom de l'entreprise **A CASSETTA DI PIZZA**

Personne à contacter **Mr GIANSILY**

Courriel **acasettadipizza@yahoo.com**

Téléphone **06.10.85.87.18**

Adresse complète **37 BD SENARD 92210 SAINT CLOUD**



Saint-Cloud
ENTREPRISES

Apprenti commis de cuisine

Missions :

Sous la responsabilité du Maître d'Apprentissage, l'apprenti(e) devra :

- concevoir des menus adaptés aux besoins des convives,
- cuisiner les repas, produire et valoriser les préparations culinaires,
- organiser et concevoir la production,
- veiller à la salubrité et à la conservation des produits transformés,
- veiller à l'hygiène et à la propreté des locaux,
- appliquer les règles de la méthode HACCP,
- entretenir et nettoyer le matériel et les équipements de la cuisine,
- réceptionner les livraisons et contrôler leur conformité,
- élaborer les documents de suivi dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire.

Profil :

L'apprenti(e) devra :

- avoir un réel intérêt pour le métier de cuisinier,
- maîtriser les techniques culinaires classiques,
- disposer de la capacité à travailler en équipe,
- appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité,
- respecter les consignes et la hiérarchie,
- faire preuve de rigueur et sens de l'organisation,
- être force de propositions,
- avoir le sens de l'écoute.

Personne à contacter : Aicha

Courriel : contact@cocottepraline.com