

**OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE**  
**Service vie économique et emploi**

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>Responsable Petit Déjeuner F/H</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI temps partiel
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	Des maintenant
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	CDI temps partiel 25 H/ SEMAINE Mardi au samedi de 7 H à midi
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	Selon profil
<b>MISSIONS</b>	<p>Vous êtes en charge :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>des commandes,</li> <li>de l'accueil,</li> <li>des normes hygiène à respecter pour le service petit déjeuner.</li> </ul> <p>Au-delà de ces tâches, le responsable petit déjeuner doit être très accueillant, et démontrer un sens important du service !</p> <p>Nous aimons recevoir nos hôtes.</p>
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	
<b>ENTREPRISE</b>	Hôtel Mercure Suresnes

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

**OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE**  
**Service vie économique et emploi**

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>Apprentis en cuisine et salle H/F</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	Apprentissage
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	Plusieurs
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	Rentrée scolaire 2022
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	Temps complet
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	Apprentissage
<b>MISSIONS</b>	<p>Rejoignez notre équipe au sein de notre restaurant Gastronomique 2 Toques Gault&amp;Millau, référencé au guide Michelin et labellisé écotable, dirigé par le chef SALVI Maxime et construisez votre future vie professionnelle en continuant à évoluer et apprendre avec nous.</p> <p>Site internet : <a href="http://www.restaurantettoque.com">www.restaurantettoque.com</a> Instagram : @restaurant_et_toque</p>
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	<p>Critères indispensables :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoir conscience du travail en cuisine ou en salle dans un restaurant gastronomique</li> <li>- Avoir de l'intérêt pour la gastronomie, les bons produits et notre beau métier</li> <li>- Une grande soif d'apprendre</li> <li>- Esprit d'équipe et dynamisme obligatoire</li> <li>- De la motivation pour réussir et apprendre</li> </ul>
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	
<b>ENTREPRISE</b>	ET TOQUE

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

**OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE**  
**Service vie économique et emploi**

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>Chef de rang H /F</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	Dès que possible
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	42h semaine Heures supplémentaires comptabilisées et récupérées (ou payées suivant les objectifs de CA atteint). Prévoir des coupures Repos : dimanche et lundi Congés payés : 2 semaines de vacances à Noël et 3 semaines en août.
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	2200-2400 brut par mois.
<b>MISSIONS</b>	Vous êtes rigoureux, passionné par votre métier et aimeriez évoluer au sein d'une équipe jeune et dynamique ? Postulez et rejoignez-nous. Le restaurant est un bistro/gastronomique moderne avec un service de qualité attentif et soigné. Tout est fait maison. Les vins et boissons sont 100% françaises et la carte des vins est composée de vins naturels, bios et biodynamiques. 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. Le propriétaire est très axé sur le bien-être au travail et une ambiance de travail familiale tout en étant professionnelle. Le restaurant fait entre 40 et 70 couverts par service. Les jours de fermeture sont le dimanche et le lundi.
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	Votre profil : - Envie de grandir dans une structure récente et en plein essor. Vous voulez faire partie intégrante d'un projet. - Vous aimez le service soigné et accordez un grand intérêt à la satisfaction du client - Vous voulez évoluer dans une petite équipe familiale et à taille humaine. - Vous êtes chef de rang confirmé ou débutant voulant évoluer. - Vous êtes dynamique et polyvalent.
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	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 évoluez avec nous.
<b>ENTREPRISE</b>	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](mailto:ppuissant@ville-suresnes.fr)**

**OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE**  
**Service vie économique et emploi**

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>SOUS-CHEF, profil confirmé ou junior H /F</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	Dès que possible
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	42h semaine (les heures supp sont comptées et récupérées ou payées) Horaires : 2 continus - 3 coupures Repos : dimanche et lundi Congés payés : 2 semaines de vacances à Noël et 3 semaines en Août
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	2700 à 3000€ brut par mois + heures supp récupérées ou payées
<b>MISSIONS</b>	Vous êtes rigoureux, passionné par votre métier et aimeriez évoluer au sein d'une équipe jeune et dynamique ? Le restaurant est un bistro/gastronomique moderne avec des assiettes aux présentations soignées. Tout est fait maison. Le restaurant est labellisé écotable, pour une cuisine durable et écoresponsable. Le chef est un vrai pédagogue qui a fait ses classes dans les très beaux établissements de la capitale. Le propriétaire est très axé sur le bien-être au travail et une ambiance de travail familiale tout en étant professionnelle. Le restaurant fait entre 40 et 70 couverts par service. Les jours de fermeture sont le dimanche et le lundi.
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	Personne dynamique et volontaire, avec une sens aigu de l'organisation et du travail de qualité. De formation de cuisine, le ou la candidat(e) devra posséder une expérience significative dans de belles maisons et/ou établissements étoilés. Précision dans le travail, écoute, autonomie et discipline, amour du métier, autant de qualités nécessaires à la bonne réussite des missions qui lui incomberont.
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	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 évoluez avec nous.
<b>ENTREPRISE</b>	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](mailto:ppuissant@ville-suresnes.fr)**

<b>OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE</b> <b>Service vie économique et emploi</b>	
<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>SERVEUSE / SERVEUR (H/F)</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDD 3 mois avec possibilité d'extension de contrat ensuite
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	Début mai 2022
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	De début Juin à fin Juillet Mardi- 11h00/15h00 Mercredi 11h00/15h00 Jeudi 11h00/15h00 Vendredi 11h00/15h00 – 19h00/22h30 Samedi 10h30/14h30 – 19h00/22h30 (Possibilité et probabilité de faire des extras) (Adaptation en fonction de votre emploi du temps)
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	SMIC horaire Avantages -Rémunération taux horaire SMIC -Rémunération des heures supplémentaires -Repas compris
<b>MISSIONS</b>	Missions principales -Service en salle et en terrasse -Gestion interne du restaurant Activités et tâches -Accueil des clients -Aide à la plonge -Service au bar -Maintenance générale -Encaissement Cette liste est non exhaustive
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	Profil du poste Compétences Tu es à l'aise avec le client ? Tu es réactif et dynamique ? Tu es organisé, tu sais gérer ton stress et tu es un bon communicant ? Tu es flexible ? Tu as envie de rejoindre une équipe familiale ? Ce poste est fait pour toi ! Expérience professionnelle Une expérience en restauration est un plus. Formation diplôme Aucun diplôme requis.
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	Description de l'entreprise : La Pizzeria Dello Stretto est un restaurant familial, qui existe depuis plus de 30 ans ! Notre clientèle est fidèle, et elle a surtout hâte de nous retrouver. Cet été nous voulons lui offrir un service de qualité pour une reprise en toute sérénité ! Nous sommes à la recherche d'un(e) serveur / serveuse, dynamique, enjoué et surtout flexible !
<b>ENTREPRISE</b>	Pizzeria Dellostretto

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

**OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE**  
**Service vie économique et emploi**

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>CHARGE DE BILLETTERIE H/F</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	Au plus tard le 2 avril 2022, date limite de candidature le 6 février 2022
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	Temps complet 35 heures hebdomadaire annualisé : au guichet du mardi au samedi de 13h à 19h + présence les soirs de spectacle
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	Rémunération selon la convention collective CCNEAC, l'expérience et le profil du candidat/de la candidate. Mutuelle d'entreprise + tickets restaurant + CE
<b>MISSIONS</b>	<p>Sous l'autorité du directeur et sous la responsabilité de la secrétaire générale, vous aurez pour missions, avec une approche transversale, d'assurer la gestion de la billetterie, les relations avec les publics individuels et les revendeurs.</p> <p>Dans ce cadre, vous assurerez les missions principales suivantes :</p> <p>Commercialisation des spectacles et services proposés aux spectateurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Paramétrage de la saison dans le logiciel de billetterie (Sécutix)</li> <li>- Gestion régulière des contingents et des contraintes éventuelles</li> <li>- Vente de billets au guichet et par téléphone</li> <li>- Coordination et développement des relations avec les différents revendeurs (Fnac, Theatronline...)</li> <li>- Suivi des ventes et gestion de rapports d'état des ventes et réservations (Sécutix)</li> <li>- Contribution à l'amélioration des actions et de la politique tarifaire</li> </ul> <p>Développement des relations aux publics individuels :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Actions de fidélisation et mises en place d'opération de promotion</li> <li>- Recommandations et réponses aux besoins des spectateurs personnalisés</li> <li>- Gestion du fichier spectateurs (développement et mise à jour régulière...)</li> </ul> <p>Assurer le meilleur accueil pour les publics :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Information et orientation des visiteurs</li> <li>- Tenue des espaces d'accueil</li> <li>- Gestion des équipements billetterie (postes informatiques, machines à</li> </ul>

	<p>billets, TPE bancaires, douchettes, téléphone et messagerie)</p> <p>Suivi administratif :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Collecte des règlements et établissement des comptes journaliers (arrêtés de caisse)</li> <li>- Suivi avec le service comptabilité</li> <li>- Gestion de fonds de caisse</li> </ul> <p>Vous pourrez ponctuellement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Être chargé du standard</li> <li>- Assurer l'accueil administratif</li> <li>- Assurer des envois ou dépôts de supports de communication dans des lieux de proximité ou des lieux partenaires</li> </ul>
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	<p>Description du profil recherché</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Excellent relationnel</li> <li>- Aisance au téléphone</li> <li>- Connaissances et déjà une ou plusieurs expériences billetterie</li> <li>- Intérêt prononcé pour le spectacle vivant</li> <li>- Sens de l'autonomie, de l'organisation, de la rigueur et de l'efficacité</li> <li>- Goût du travail en équipe et esprit d'initiative</li> <li>- Disponibilité soirs et week-end</li> </ul>
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	<p>Le Théâtre de Suresnes Jean Vilar est dirigé par Olivier Meyer dans le cadre d'une Délégation de Service Public. C'est un théâtre de ville, scène conventionnée par l'Etat. Avec une équipe de 17 permanents et dans le cadre de sa mission de service public, le Théâtre présente une programmation pluridisciplinaire avec environ 40 spectacles et une centaine de représentations par saison.</p> <p>La programmation est composée d'accueils de spectacles mais aussi de productions et coproductions. Le festival Suresnes cités danse, dont c'est la 30ème édition en janvier et février 2022, est l'un des moments forts de la saison. Le Théâtre de Suresnes dispose de deux salles : salle Jean Vilar (636 places) et salle Aéroplane (230 places) et de trois studios de répétitions.</p>
<b>ENTREPRISE</b>	THEATRE JEAN VILAR - SURESNES

***Pour postuler, merci d'envoyer CV et fiche de liaison ou lettre de motivation à Patrick Puissant :***

***Mail : [ppuissant@ville-suresnes.fr](mailto:ppuissant@ville-suresnes.fr)***

**OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE**  
**Service vie économique et emploi**

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>ÉQUIPIER DE CUISINE POLYVALENT H/F</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI Période d'essai : Tous/toutes les candidat(e)s seront soumis(es) à une période d'essai de 1 mois renouvelable
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	3
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	1 <sup>er</sup> février 2022
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	CDI : 35/39h par semaine avec un planning qui répartit les temps de présence entre les services du midi et du soir.
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	La rémunération du salarié sera discutée avec le candidat en fonction de son expérience. Pour tout candidat(e) débutant(e) ou peu expérimenté(e), celle-ci sera basée sur le taux en vigueur selon la convention collective de la restauration.
<b>MISSIONS</b>	Missions générales du poste :  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Production culinaire pendant les services (Plats, entrées, desserts...)</li> <li>- Préparation culinaire quotidienne : Mise en place et préparation des aliments pour le service</li> <li>- Préparation culinaire hebdomadaire : Préparation des différentes recettes pour la semaine</li> <li>- Participation aux activités de gestion des stocks, et de gestion de l'espace de travail</li> <li>- Nettoyage et remise en état des locaux de production et de service quotidien.</li> </ul>
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	Qualités requises (candidat débutant accepté)  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rigueur dans la manière de travailler</li> <li>- Respect strict des horaires</li> <li>- Applique les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</li> <li>- Assume la pression d'un "rush" en cuisine.</li> <li>- Polyvalent pour varier les préparations culinaires.</li> <li>- Connaissance des règles de sécurité et d'ergonomie</li> <li>- Connaissance des règles d'hygiène</li> <li>- Connaissance des produits d'entretien</li> <li>- Grande volonté d'apprendre</li> <li>- Sens du relationnel</li> </ul>





	- Travail d'équipe
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	<p>1. PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE</p> <p>La société YUMAMI créée en 2021 est spécialisée dans le domaine de la restauration rapide, vente de repas à emporter et en livraison. Depuis le mois de mars 2021, les deux premières marques de la société YUMAMI se sont implantés dans la ville de IGNY. Aujourd'hui, la société YUMAMI se développe et ouvre une nouvelle localisation dans la ville de Suresnes. Ce nouveau marché représente un fort potentiel de développement pour l'entreprise.</p> <p>Les 2 marques existantes sont :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- EL CARTEL, Dealer de Tacos : une marque de Streetfood mexicaine</li><li>- SIZE Smash Burger : une marque de Smash Burger haut de gamme</li><li>- Une troisième marque verra le jour lors de l'ouverture de la nouvelle localisation à Suresnes.</li></ul> <p>Ouverts tous les jours de la semaine, midi et soir, nous recherchons actuellement à créer une toute nouvelle équipe pour lancer nos restaurants sur la ville de Suresnes, sur des postes d'équipiers de cuisine polyvalents.</p>
<b>ENTREPRISE</b>	YUMAMI

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

**OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE**  
**Service vie économique et emploi**

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>Chef de Partie Cuisine (H/F)</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI 42 h
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	Horaires : Poste avec 2 continues mardi et mercredi et 3 coupures du jeudi au samedi.
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	Salaire : 1800€ net avant impôts par mois
<b>MISSIONS</b>	Profil : chef de partie confirmé avec expérience significative en restaurants gastronomiques et ou étoilés.
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	Et Toque, nouveau restaurant bistrannique situé à Suresnes
<b>ENTREPRISE</b>	ET TOQUE

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



**OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE**  
**Service vie économique et emploi**

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>Chef de Rang (H/F)</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI 42 h
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	Horaires : poste en coupure du mardi au samedi
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	Salaire : 1600€ net à 1800€ net avant impôts par mois selon expérience.
<b>MISSIONS</b>	Profil : Chef de rang confirmé ou 1/2 chef de rang souhaitant évoluer. Expériences de service en restaurant gastronomique indispensable. Tenue et français courants et corrects exigés.
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	Et Toque, nouveau restaurant bistrannique situé à Suresnes
<b>ENTREPRISE</b>	ET TOQUE

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

**OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE**  
**Service vie économique et emploi**

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>Plongeur Aide Cuisinier (H/F)</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI 39h
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	Horaires : poste en coupure du mardi au samedi
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	Smic hôtelier 39h jusqu'à 1500€net avant impôts selon expérience.
<b>MISSIONS</b>	Profil : personne connaissant le milieu de la restauration, volontaire et ayant conscience des difficultés du métier. Personne souhaitant s'investir et évoluer en cuisine.
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	Et Toque, nouveau restaurant bistronomique situé à Suresnes
<b>ENTREPRISE</b>	ET TOQUE

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

**OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE**  
**Service vie économique et emploi**

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>Chef de Partie Cuisine (H/F)</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI 42 h
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	Horaires : Poste avec 2 continues mardi et mercredi et 3 coupures du jeudi au samedi.
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	Salaire : 1800€ net avant impôts par mois
<b>MISSIONS</b>	Profil : chef de partie confirmé avec expérience significative en restaurants gastronomiques et ou étoilés.
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	Et Toque, nouveau restaurant bistrannique situé à Suresnes
<b>ENTREPRISE</b>	ET TOQUE

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

<b>OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE</b> <b>Service vie économique et emploi</b>	
<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>Employé polyvalent (H/F)</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	Début Septembre 2021
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	Mardi- 11h00/15h00 Mercredi 11h00/15h00 Jeudi 11h00/15h00 Vendredi 11h00/15h00 – 19h00/22h30 Samedi 10h30/14h30 – 19h00/22h30 (Possibilité et probabilité de faire des extras) (Adaptation en fonction de votre emploi du temps)
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	-Rémunération taux horaire SMIC -Rémunération des heures supplémentaires -Repas compris
<b>MISSIONS</b>	Missions: -Service en salle et en terrasse -Gestion interne du restaurant -Accueil des clients -Aide à la plonge -Service au bar -Maintenance générale -Encaissement  Cette liste est non exhaustive
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	Tu es à l'aise avec le client ? Tu es réactif et dynamique ? Tu es organisé, tu sais gérer ton stress et tu es un bon communicant ? Tu es flexible ? Tu as envie de rejoindre une équipe familiale ? Ce poste est fait pour toi ! Une expérience en restauration est un plus. Aucun diplôme requis.
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	Conditions de travail en fonction des annonces du gouvernement – port du masque. Repas après le service La Pizzeria Dello Stretto est un restaurant familial, qui existe depuis plus de 30 ans ! Notre clientèle est fidèle, et elle a surtout hâte de nous retrouver. Cet été nous voulons lui offrir un service de qualité pour une reprise en toute sérénité ! Nous sommes à la recherche d'un(e) serveur / serveuse, dynamique, enjoué et surtout flexible ! Ce poste est à pourvoir début juin, pour un CDD de 2 mois, avec possibilité d'extension de contrat ensuite.



	Processus de recrutement : entretien + essai
<b>ENTREPRISE</b>	PIZZERIA DELLO STRETTO

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

<b>OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE</b> <b>Service vie économique et emploi</b>	
<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>Un(e) Chef(fe) de Rang débutant(e) ou confirmé(e) (H/F)</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI / 42 h par semaine
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	A pourvoir dès que possible
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	42h par semaine : poste en coupures, repos dimanche et lundi
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	Salaires selon expérience : 1600 € à 2000 € net avant impôts.
<b>MISSIONS</b>	<p>Ce poste est à évolution en assistant maître d'hôtel pour les profils confirmés.</p> <p>Vous souhaitez continuer à évoluer au sein d'une équipe de salle jeune et dynamique tout en proposant un service de qualité ?</p> <p>Vous aimez le contact client, découvrir et approfondir vos connaissances en salle (vins de qualité, produits français, contact client, etc), l'esprit d'équipe et les challenges?</p>
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	
<b>ENTREPRISE</b>	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](mailto:ppuissant@ville-suresnes.fr)*

**OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE**  
**Service vie économique et emploi**

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>Un(e) Plongeur(euse)- aide cuisinier(e) (H/F)</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI / 42 h par semaine
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	A pourvoir dès que possible
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	42h par semaine : poste en coupures, repos dimanche et lundi
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	Salaires selon expérience : 1500 € net avant impôts.
<b>MISSIONS</b>	Vous serez en charge de la plonge et de l'épluchage et préparation de base des produits frais. Votre motivation au travail et votre capacité à vous adapter pourront vous permettre d'évoluer au poste de commis de cuisine.
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	
<b>ENTREPRISE</b>	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](mailto:ppuissant@ville-suresnes.fr)***



**OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE**  
**Service vie économique et emploi**

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>Plongeur Aide Cuisinier (H/F)</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI 39h
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	Horaires : poste en coupure du mardi au samedi
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	Smic hôtelier 39h jusqu'à 1500€net avant impôts selon expérience.
<b>MISSIONS</b>	Profil : personne connaissant le milieu de la restauration, volontaire et ayant conscience des difficultés du métier. Personne souhaitant s'investir et évoluer en cuisine.
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	Et Toque, nouveau restaurant bistronomique situé à Suresnes
<b>ENTREPRISE</b>	ET TOQUE

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

<b>OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE</b> <b>Service vie économique et emploi</b>	
<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>Sous-Chef (H/F)</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI 42h semaine (les heures supp sont comptées et récupérées ou payées)
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	Immédiat
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	2 continus – 3 coupures Repos : dimanche et lundi Congés payés : 2 semaines de vacances à Noël et 3 semaines en Août
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	2800-3150 brut par mois + heures supp récupérées ou payées
<b>MISSIONS</b>	
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	PROFIL RECHERCHE (H/F) Personne dynamique et volontaire, avec une sens aiguë de l'organisation et du travail de qualité. De formation de cuisine, le candidat devra posséder une expérience significative dans de belles maisons et/ou établissements étoilés. Précision dans le travail, écoute, autonomie et discipline...autant de qualités nécessaires à la bonne réussite des missions qui lui incomberont.
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	<p>Rejoignez notre équipe au sein de notre restaurant Gastronomique 2 Toques Gault&amp;Millau dirigé par le chef SALVI Maxime et continuer à évoluez avec nous.</p> <p>Vous êtes rigoureux, passionné par votre métier et aimeriez évoluer au sein d'une équipe jeune et dynamique ? Postulez et rejoignez-nous. Le restaurant est un bistro/gastronomique moderne avec des assiettes aux présentations soignées. Tout est fait maison. Le chef est un vrai pédagogue qui a fait ses classes dans les très beaux établissements de la capitale. Son ouverture est déjà couronnée de succès. Le propriétaire est très axé sur le bien-être au travail et une ambiance de travail familiale tout en étant professionnelle.</p> <p>Le restaurant fait entre 40 et 60 couverts par service. Les jours de fermeture sont le dimanche et le lundi.</p>
<b>ENTREPRISE</b>	ET TOQUE

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

**OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE**  
**Service vie économique et emploi**

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>Réceptionniste (H/F)</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	Septembre
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	Temps plein en alternance (bien préciser le rythme de l'alternance)
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Rueil Malmaison
<b>SALAIRE</b>	Selon expérience
<b>MISSIONS</b>	<p>Vous aimez découvrir le monde. Pourquoi devriez-vous vous arrêter lorsque commence votre journée de travail ? Chez Renaissance Hotels, nous savons que cette soif de découverte est plus qu'un simple passe-temps : vous en avez fait votre carrière.</p> <p>Responsable du bon déroulement des séjours des clients de l'hôtel, vous êtes le représentant de l'hôtel et effectuerez les missions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer les check-in et check-out des clients conformément aux standards de la chaîne et de l'hôtel</li> <li>- Présenter les différentes prestations de l'hôtel ainsi que du Country Club de manière commerciale</li> <li>- Répondre aux demandes liées à la conciergerie, aux informations, conditions de séjours...</li> <li>- Préparation des arrivées du jour ainsi que des dossiers groupes</li> <li>- Assurer la facturation de nos prestations et procéder aux ajustements si besoin</li> <li>- Saisie ponctuelle des réservations dans le système</li> <li>- Répondre aux courriers, fax et téléphone et assurer leur suivi</li> <li>- Contrôle et clôture de caisse en fin de shift</li> <li>- Communiquer à l'équipe ainsi qu'à son responsable toutes informations importantes liées aux séjours des clients.</li> <li>- Offrir une solution adéquate en cas de réclamations</li> <li>- Respect et application des normes et procédures mis en place</li> <li>- Assurer la confidentialité des informations, protéger la vie privée et la sécurité des clients ainsi que de ses collaborateurs</li> </ul>

<p><b>FORMATION ET COMPETENCES</b></p>	<p>Vous avez toujours eu un tempérament curieux, avide de connaissances, vous apportez votre touche personnelle dans tout ce que vous entreprenez. Vous possédez une personnalité authentique, une curiosité naturelle et savez aborder les gens de façon chaleureuse. Si vous vous reconnaissez dans ce portrait, cette annonce est faite pour vous. L'hôtel Renaissance n'est pas un endroit quelconque où passer la nuit, c'est un lieu à découvrir, avec un style qui vous correspond. C'est la raison pour laquelle nous ne recherchons pas à recruter n'importe quel réceptionniste, mais quelqu'un comme vous.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vous êtes souriant, aimable, poli</li> <li>- Vous faites preuve d'esprit d'équipe et savez prendre des initiatives</li> <li>- Votre présentation est soigné(e)</li> <li>- Ponctuel, disponible et efficace</li> <li>- Vous parlez français et anglais couramment</li> <li>- Vous maîtrisez le Pack Office (Word, Excel)</li> <li>- Vous maîtrisez le logiciel hôtelier Opera</li> </ul>
<p><b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b></p>	<p>L'hôtel 4 étoiles Renaissance Paris Hippodrome St. Cloud a ouvert ses portes en juin 2014</p> <p>Situé à quelques minutes en voiture du centre de Paris et du Palais des congrès, juste à côté du très huppé Paris Country Club, l'hôtel 4 étoiles Renaissance Paris Hippodrome St. Cloud a ouvert ses portes en juin 2014. Conçu par le célèbre architecte Jean-Philippe Nuel, il propose 110 chambres et suites spacieuses. Son architecture anglo-normande et ses décorations modernes d'inspiration Feng Shui ne manqueront pas de surprendre.</p> <p>L'espace de réunion élégant de 540 mètres carrés, baigné de lumière naturelle, est doté d'équipements ultra-modernes. Réparti sur 2 grandes salles de 110 à 220 m<sup>2</sup> ainsi que sur 4 salles de commission, il accueille les événements de toutes sortes. Avec des terrasses et 1 500 m<sup>2</sup> de jardin, l'établissement propose un cadre rêvé pour les séminaires, les cocktails et les brunchs.</p> <p>L'hôtel dispose également d'un espace bien-être avec une piscine extérieure et un centre de remise en forme.</p> <p>Avec son bar, son restaurant et sa piscine extérieure, le Renaissance Paris Hippodrome St. Cloud s'impose comme une adresse incontournable pour les voyages d'affaires ou d'agrément.</p>
<p><b>ENTREPRISE</b></p>	<p>Renaissance Paris Hippodrome de St. Cloud</p>

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

**OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE**  
**Service vie économique et emploi**

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>Agent d'accueil H/F</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDD du 6 septembre au 31 décembre 2021
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	6 Septembre
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	Temps plein
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	Rémunération selon la grille l'exploitation cinématographique.
<b>MISSIONS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Accueil du public</li> <li>* Vente de billets de cinéma et de confiserie</li> <li>* Contrôle des billets</li> <li>* Désinfection des points de contacts du cinéma</li> </ul>
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	Cinéma du centre-ville de Suresnes
<b>ENTREPRISE</b>	CINEMA LE CAPITOLE

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



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](mailto:contact@cocottepraline.com)



Saint-Cloud)  
ENTREPRISES)