

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



Saint-Cloud
ENTREPRISES

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> <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



Saint-Cloud
ENTREPRISES

	- Connaît et applique les conduites à tenir en cas d'évacuation incendie
FORMATION ET COMPETENCES	COMPETENCES REQUISES - 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

OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE



Service vie économique et emploi

INTITULE DU POSTE	Responsable Petit Déjeuner F/H
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI temps partiel
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	Des maintenant
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	CDI temps partiel 25 H/ SEMAINE Mardi au samedi de 7 H à midi
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	Selon profil
MISSIONS	<p>Vous êtes en charge :</p> <ul style="list-style-type: none">des commandes,de l'accueil,des normes hygiène à respecter pour le service petit déjeuner. <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>
FORMATION ET COMPETENCES	
CONTEXTE DE TRAVAIL	
ENTREPRISE	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

OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE
Service vie économique et emploi

INTITULE DU POSTE	Responsable de la section de restauration H/F
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDD 1 an renouvelable
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	Dès que possible
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	Horaire 7h – 15 h avec permanence un soir par semaine jusqu'à 20h30.
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	
MISSIONS	<p>Le(a) responsable de la section restauration a en charge l'animation de l'équipe de la liaison froide.</p> <p>Activités principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> Réception des denrées Préparation, présentation et service des repas Nettoyage des ustensiles de cuisine et des locaux Cuisinier en liaison différée de service une fois par semaine (maitrise des règles HACCP) <p>Autres activités :</p> <ul style="list-style-type: none"> Organisation d'évènements ponctuels : Cafés d'accueil, réceptions lors de colloques ...
FORMATION ET COMPETENCES	<p>Connaissances spécifiques requises pour tenir le poste :</p> <ul style="list-style-type: none"> Connaissance générale pour la distribution des produits (liaison froide et chaude) Connaissance des procédures en matière d'hygiène et de sécurité Esprit d'initiative et de responsabilité Travailler en équipe <p>Savoir-faire :</p> <ul style="list-style-type: none"> Savoir utiliser le matériel et les produits d'entretien mis à disposition Savoir gérer les stocks des denrées et du matériel Animer une équipe de restauration Savoir accueillir le public <p>Savoir être :</p> <ul style="list-style-type: none"> Réactivité Sens relationnel Rigueur / Fiabilité Savoir travailler en équipe
CONTEXTE DE TRAVAIL	INSTITUT NATIONAL SUPÉRIEUR DE FORMATION ET DE RECHERCHE POUR L'ÉDUCATION DES JEUNES HANDICAPÉS ET LES ENSEIGNEMENTS ADAPTÉS
ENTREPRISE	INSHEA

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	EQUIPIER POLYVALENT H/F
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI temps partiel
NOMBRE DE CONTRATS	Plusieurs
DATE DE DEMARRAGE	Dès que possible
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	12h à 25h par semaine
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	SMIC horaire
MISSIONS	<p>ACCUEIL ET SATISFACTION DE NOTRE CLIENTELE</p> <ul style="list-style-type: none">· Place le client au premier plan: en charge du service à la clientèle, s'assure que celle-ci reçoive le meilleur accueil et soit entièrement satisfaite de son expérience au sein du restaurant (qualités relationnelles rapidité du service à la clientèle, qualité de nos produits, etc.) en ayant une attitude authentique, généreuse et accueillante· Peut être amené(e) à effectuer toute tâche qui pourrait s'avérer nécessaire à la bonne marche du restaurant : accueil clientèle, prise de commande (comptoir, bornes...), service à table, nettoyage, etc.· Répond aux attentes de nos clients, les accompagne et les aide dans leurs choix (gamme de produits et composition)· Aide les clients à résoudre leurs difficultés et gère efficacement leurs réclamations, remarques ou suggestions éventuelles en faisant immédiatement appel à un membre de l'équipe de gestion en cas de litige, etc. <p>QUALITE - PREPARATION DES PRODUITS</p> <ul style="list-style-type: none">· Peut être amené(e) à être affecté(e) successivement ou en même temps sur un ou plusieurs postes en cuisine ou Salad Bar afin de préparer les différents produits destinés à notre clientèle dans le strict respect des normes de sécurité alimentaire afin notamment de leur proposer des produits de qualité, frais et servis chauds : frites, garniture des sandwiches, cuisson des viandes, préparation des pains, préparation des salades, etc.· De sorte à obtenir une entière satisfaction de notre clientèle, la production de ces différents produits s'effectue conformément aux Fiches de Contrôle de Poste (F.C.P), dans le respect des normes d'hygiène (F.C.H) et de sécurité (F.C.S) et aux procédures et normes de qualité de service de l'Enseigne. Nos standards de qualité en termes d'apparence, température/texture et goûts sont en tout temps respectés. <p>SERVICE AU COMPTOIR - A TABLE - DRIVE - SERVICE DES COMMANDES DIGITALES</p> <ul style="list-style-type: none">· Peut être amené(e) à être affecté successivement ou en même temps sur un ou plusieurs postes au comptoir afin de préparer les différents produits destinés à notre clientèle : prendre les commandes, encaisser les commandes, préparation des frites, des boissons, des desserts, assembler les repas, etc.)· Peut être amené(e) à être affecté(e) au sein de l'une des autres zones de services du restaurant :<ul style="list-style-type: none">o service à table (SAT) afin de servir à notre clientèle, assise à table, les produits de leur commande en attente, assemblés sur un plateauo service au Drive, afin de servir à notre clientèle, en service au volant, les produits de leur commande en attente, assemblés dans un sachet

o service à la commande sur tous types de supports digitaux (bornes, tablettes, etc.)

- De sorte à obtenir une entière satisfaction de notre clientèle, le service s'effectue conformément aux Fiches de Contrôle de Poste (F.C.P), dans le respect des normes d'hygiène (F.C.H) et de sécurité (F.C.S) et aux procédures et normes de qualité de service de l'Enseigne. Nos standards de qualité en termes de service à la clientèle sont en tout temps respectés : fiable, accueillant, généreux, authentique et rapide.

PROPRETE – ORGANISATION – SECURITE

- Signale tout problème de sécurité au responsable de quart (chaise cassée, nez de marches endommagés, toilettes qui fuient, colis suspects, nuisances au confort et à la sécurité des clients ...)
- De sorte à conserver un restaurant propre en permanence, maintient constamment :

o son poste de travail dans un excellent état de propreté

o l'approvisionnement de son poste de travail

o l'ensemble des zones publiques et privatives du restaurant dans un excellent état de propreté, en assurant le montage, démontage des équipements, ainsi que leur nettoyage et aseptisation. Le nettoyage de la salle clientèle fera l'objet d'une attention particulière de sorte à veiller à garantir un QSP maximal à notre clientèle (vide les poubelles, nettoie le sol, débarrasse les plateaux, et nettoie les tables, nettoie les vitres et les portes, réapprovisionne les distributeurs de serviette et de paille, vérifie et nettoie le cas échéant les toilettes toutes les 30mn et toutes les 15mn en cas de forte affluence, vérifie et rempli les distributeurs de papier hygiénique, de savon, en nettoie le sol et les miroirs, s'assure que le sèche main fonctionne, etc.)

Le nettoyage de l'ensemble de ces zones et/ou postes s'effectue en tout temps dans le respect des procédures de nettoyage et d'aseptisation avec une utilisation appropriée des produits et matériels.

POLYVALENCE

La polyvalence s'entend par la possibilité d'être affecté, à chaque reprise du travail (ou au cours du travail) à l'un des postes suivants (liste non exhaustive), et généralement, toutes autres tâches qui pourraient s'avérer nécessaires à la bonne marche du restaurant

- Accueil clientèle
- Prise de commande (comptoir, borne, digital, etc.)
- Service à la clientèle au comptoir (tenir la caisse enregistreuse, assembler et servir les repas, ...) ou sur des zones de service ou canaux de commandes différents (salad bar, drive, bornes, etc.) de manière courtoise et rapide en s'assurant de la qualité des aliments leur étant servis et en respectant les ordres d'assemblages, etc.
- Manipulation de l'équipement de production (frites, boissons, desserts, toaster, grill, etc.) dans le respect des bonnes pratiques environnementales (respect du plan d'allumage).
- Préparation des produits (pains, condiments, etc.)
- Nettoyage au fur et à mesure de la salle clientèle, des postes de travail et d'une façon générale du restaurant (parties publiques, privatives, extérieures, salle de repos, toilettes privatives et publiques, etc.)
- Déchargement des camions de provisions et rangement des provisions, transfert des aliments de la zone de stockage à la cuisine- comptoir, dans le respect des DLC et des règles de manipulation et de manutention, etc.
- Vider et nettoyer les poubelles,
- Faire la plonge en respectant les 7 étapes de nettoyage



Saint-Cloud
ENTREPRISES

FORMATION ET COMPETENCES	
CONTEXTE DE TRAVAIL	Ambassadeur de la marque, au service de nos clients dans le respect de la culture service de l'Enseigne, l'équipier polyvalent(e) est en charge de l'accueil de notre clientèle et de leur entière satisfaction en étant en mesure d'analyser leurs besoins et de les conseiller dans leurs choix. Il/elle exécute l'intégralité des tâches relatives notamment à la préparation, la production, au nettoyage et au service dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
ENTREPRISE	MAC DONALD

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	CHEF DE CUISINE H/F
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI (37 heures)
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	Dès que possible
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	Temps complet 37h
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	Rémunération : Selon profil et expérience
MISSIONS	<p>Au sein du Food Truck SPVIE Restauration situé dans une cour intérieure avec une terrasse de 80 couverts et au sein d'une équipe de 3 personnes, nous cherchons un Chef de cuisine.</p> <p>Dans ce cadre, vos principales missions seront :</p> <p>Élaborer l'ensemble des plats proposés à la carte du Food Truck en veillant à les renouveler régulièrement en fonction des saisons ou des tendances, Diriger sa brigade lors de la réalisation des plats en s'assurant que les plats correspondent à ses directives, Coordonner l'activité de la cuisine pour assurer un service rapide aux clients, Gérer les stocks d'ingrédients et de produits frais en passant les commandes aux fournisseurs Entretien des liens professionnels avec fournisseurs pour accéder aux produits les plus adaptés à sa cuisine Assurer le respect des normes de sécurité et d'hygiène dans sa cuisine</p>
FORMATION ET COMPETENCES	<p>Ce que nous attendons impérativement :</p> <p>Vous bénéficiez d'au minimum 3 ans d'expériences professionnelles réussies sur un poste similaire ainsi qu'une expérience en brasserie Vous êtes titulaire du Permis B Vous maîtrisez les normes HACCP Vous savez gérer les stocks et les marchandises ainsi que les commandes fournisseurs Vous bénéficiez d'un répertoire culinaire large Vous avez un sens du travail en équipe très développé</p>
CONTEXTE DE TRAVAIL	<p>À propos de SPVIE Créé en 2010, SPVIE Assurances est un groupe de courtage multi dimensionnel alliant l'expertise, les nouvelles technologies, la proximité et l'esprit entrepreneurial. SPVIE Assurances est une société ouverte sur ses publics (particuliers, entreprises et professionnels), sur son offre (Assurance De Personnes et IARD), sur ses métiers et sur le monde qui l'entoure par son engagement</p>



Saint-Cloud
ENTREPRISES

	<p>social et sociétal. De la conception du produit à sa distribution, de l'affiliation à la gestion des remboursements, le groupe SPVIE Assurances déploie toutes ses capacités et reste présent sur toutes les filières avec une chaîne de valeur entièrement dématérialisée et automatisée.</p> <p>Inscrit dans la modernité, le Groupe SPVIE Assurances a réalisé en 2020 une croissance de 40 % de son CA, se maintenant ainsi à la 4ème place du classement des courtiers grossistes français</p>
ENTREPRISE	SPVIE

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 pathologies Connaissance de la réglementation liée à la nutrition Connaissance 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

OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE
Service vie économique et emploi

INTITULE DU POSTE	SECOND DE CUISINE – RESTAURATION COLLECTIVE 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	Plein temps
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	Selon profil
MISSIONS	<p>Rattaché au Chef de cuisine, vous assurez la préparation et la finition des repas, en veillant au respect des différents régimes alimentaires de nos résidents.</p> <p>Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité, vous êtes chargé de contrôler le bon fonctionnement du matériel de cuisine ainsi que la bonne utilisation des produits mis à disposition.</p> <p>Vous participez à la gestion quotidienne du service et procédez aux commandes des denrées alimentaires.</p>
FORMATION ET COMPETENCES	<p>Vous êtes titulaire d'un diplôme de niveau BEP à BAC, dans la restauration. La maîtrise des normes HACCP, votre créativité et votre esprit d'équipe seront vos atouts pour réussir.</p>
CONTEXTE DE TRAVAIL	<p>Nos Résidences Services Les essentielles s'adressent à des seniors dynamiques et autonomes, désireux de se sentir bien et en sécurité là où ils décident de vivre : être chez soi tout en bénéficiant d'une expertise, de structures et de services adaptés.</p> <p>Nos valeurs - Confiance, Initiative et Responsabilité - mobilisent toutes nos équipes pour assurer le bonheur et l'indépendance de nos résidents tout en facilitant leur quotidien.</p> <p>Nous rejoindre, c'est intégrer une équipe investie, qui prône le Soin à Cœur de ses résidents et qui prend soin de ses collaborateurs</p>
ENTREPRISE	RESIDENCE SENIORS LES ESSENTIELLES

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	EMPLOYE POLYVALENT H/F
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDD 4 mois, avec possibilité d'extension de contrat ensuite voire CDI.
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	Dès que possible
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	De début Septembre à Décembre Mardi- 10h30/15h00 Mercredi 10h30/15h00 Jeudi 10h30/15h00 Vendredi 10h30/15h00 – 18h30/23h00 Samedi 11h00/14h30 – 18h30/23h00 (Possibilité et probabilité de faire des extras) (Adaptation en fonction de votre emploi du temps)
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	-Rémunération taux horaire SMIC voir plus selon expériences. -Rémunération des heures supplémentaires -Repas compris
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
FORMATION ET COMPETENCES	Aucun diplôme requis. Une expérience en restauration est un plus. 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 !
CONTEXTE DE TRAVAIL	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 !
ENTREPRISE	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



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**

OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE
Service vie économique et emploi

INTITULE DU POSTE	Employé De Restauration 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	Temps complet 37h
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	Selon profil et expérience
MISSIONS	<p>Le poste</p> <p>Au sein du Food Truck SPVIE Restauration situé dans une cour intérieure avec une terrasse de 80 couverts et au sein d'une équipe de 3 personnes, nous cherchons un Employé De Restauration.</p> <p>Dans ce cadre, vos principales missions seront :</p> <ul style="list-style-type: none"> •Participer à la préparation des commandes en suivant le protocole et les recettes préalablement définis •Accueillir les clients •Prendre les commandes, répercuter celles-ci en cuisine •Récupérer les plats cuisinés et les remettre aux clients •Veiller à la fraîcheur des aliments préparés à l'avance •Assurer l'encaissement •Nettoyer les tables de l'espace restauration
FORMATION ET COMPETENCES	<p>Profil recherché</p> <p>Ce que nous attendons impérativement ?</p> <ul style="list-style-type: none"> •Vous bénéficiez d'expériences professionnelles réussies sur un poste similaire •Vous avez un sens du service client développé •Vous avez de bonne capacité d'adaptation •Vous connaissez les normes HACCP •Vous savez travailler en équipe
CONTEXTE DE TRAVAIL	<p>À propos de SPVIE</p> <p>Créé en 2010, SPVIE Assurances est un groupe de courtage multi dimensionnel alliant l'expertise, les nouvelles technologies, la proximité et l'esprit entrepreneurial.</p> <p>SPVIE Assurances est une société ouverte sur ses publics (particuliers, entreprises et professionnels), sur son offre (Assurance De Personnes et IARD), sur ses métiers et sur le monde qui l'entoure par son engagement social et sociétal. De la conception du produit à sa distribution, de l'affiliation</p>



Saint-Cloud
ENTREPRISES

	<p>à la gestion des remboursements, le groupe SPVIE Assurances déploie toutes ses capacités et reste présent sur toutes les filières avec une chaîne de valeur entièrement dématérialisée et automatisée.</p> <p>Inscrit dans la modernité, le Groupe SPVIE Assurances a réalisé en 2020 une croissance de 40 % de son CA, se maintenant ainsi à la 4ème place du classement des courtiers grossistes français</p>
ENTREPRISE	SPVIE

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	Apprentis en cuisine et salle H/F
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	Apprentissage
NOMBRE DE CONTRATS	Plusieurs
DATE DE DEMARRAGE	Rentrée scolaire 2022
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	Temps complet
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	Apprentissage
MISSIONS	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 construisez votre future vie professionnelle en continuant à évoluer et apprendre avec nous. Site internet : www.restaurantettoque.com Instagram : @restaurant_et_toque
FORMATION ET COMPETENCES	Critères indispensables : – Avoir conscience du travail en cuisine ou en salle dans un restaurant gastronomique – Avoir de l'intérêt pour la gastronomie, les bons produits et notre beau métier – Une grande soif d'apprendre – Esprit d'équipe et dynamisme obligatoire -De la motivation pour réussir et apprendre
CONTEXTE DE TRAVAIL	
ENTREPRISE	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	Chef de rang 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	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.
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	2200-2400 brut par mois.
MISSIONS	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.
FORMATION ET COMPETENCES	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.
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	SOUS-CHEF, profil confirmé ou junior 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	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
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	2700 à 3000€ brut par mois + heures supp récupérées ou payées
MISSIONS	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.
FORMATION ET COMPETENCES	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.
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 évoluez 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	SERVEUSE / SERVEUR (H/F)
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDD 3 mois avec possibilité d'extension de contrat ensuite
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	Début mai 2022
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	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)
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	SMIC horaire Avantages -Rémunération taux horaire SMIC -Rémunération des heures supplémentaires -Repas compris
MISSIONS	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
FORMATION ET COMPETENCES	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.
CONTEXTE DE TRAVAIL	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 !

ENTREPRISE	Pizzeria Dellostretto
------------	-----------------------

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	CHARGE DE BILLETTERIE H/F
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	Au plus tard le 2 avril 2022, date limite de candidature le 6 février 2022
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	Temps complet 35 heures hebdomadaire annualisé : au guichet du mardi au samedi de 13h à 19h + présence les soirs de spectacle
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	Rémunération selon la convention collective CCNEAC, l'expérience et le profil du candidat/de la candidate. Mutuelle d'entreprise + tickets restaurant + CE
MISSIONS	<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"> - Paramétrage de la saison dans le logiciel de billetterie (Sécutix) - Gestion régulière des contingents et des contraintes éventuelles - Vente de billets au guichet et par téléphone - Coordination et développement des relations avec les différents revendeurs (Fnac, Theatronline...) - Suivi des ventes et gestion de rapports d'état des ventes et réservations (Sécutix) - Contribution à l'amélioration des actions et de la politique tarifaire <p>Développement des relations aux publics individuels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Actions de fidélisation et mises en place d'opération de promotion - Recommandations et réponses aux besoins des spectateurs personnalisés - Gestion du fichier spectateurs (développement et mise à jour régulière...)

	<p>Assurer le meilleur accueil pour les publics :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Information et orientation des visiteurs - Tenue des espaces d'accueil - Gestion des équipements billetterie (postes informatiques, machines à billets, TPE bancaires, douchettes, téléphone et messagerie) <p>Suivi administratif :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Collecte des règlements et établissement des comptes journaliers (arrêtés de caisse) - Suivi avec le service comptabilité - Gestion de fonds de caisse <p>Vous pourrez ponctuellement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Être chargé du standard - Assurer l'accueil administratif - Assurer des envois ou dépôts de supports de communication dans des lieux de proximité ou des lieux partenaires
FORMATION ET COMPETENCES	<p>Description du profil recherché</p> <ul style="list-style-type: none"> - Excellent relationnel - Aisance au téléphone - Connaissances et déjà une ou plusieurs expériences billetterie - Intérêt prononcé pour le spectacle vivant - Sens de l'autonomie, de l'organisation, de la rigueur et de l'efficacité - Goût du travail en équipe et esprit d'initiative - Disponibilité soirs et week-end
CONTEXTE DE TRAVAIL	<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>
ENTREPRISE	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

OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE
Service vie économique et emploi

INTITULE DU POSTE	ÉQUIPIER DE CUISINE POLYVALENT H/F
TYPE DE CONTRAT <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
NOMBRE DE CONTRATS	3
DATE DE DEMARRAGE	1 ^{er} février 2022
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	CDI : 35/39h par semaine avec un planning qui répartit les temps de présence entre les services du midi et du soir.
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	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.
MISSIONS	Missions générales du poste : <ul style="list-style-type: none"> - Production culinaire pendant les services (Plats, entrées, desserts...) - Préparation culinaire quotidienne : Mise en place et préparation des aliments pour le service - Préparation culinaire hebdomadaire : Préparation des différentes recettes pour la semaine - Participation aux activités de gestion des stocks, et de gestion de l'espace de travail - Nettoyage et remise en état des locaux de production et de service quotidien.
FORMATION ET COMPETENCES	Qualités requises (candidat débutant accepté) <ul style="list-style-type: none"> - Rigueur dans la manière de travailler - Respect strict des horaires - Applique les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. - Assume la pression d'un "rush" en cuisine. - Polyvalent pour varier les préparations culinaires. - Connaissance des règles de sécurité et d'ergonomie



	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des règles d'hygiène- Connaissance des produits d'entretien- Grande volonté d'apprendre- Sens du relationnel- Travail d'équipe
CONTEXTE DE TRAVAIL	<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.</p> <p>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">- EL CARTEL, Dealer de Tacos : une marque de Streetfood mexicaine- SIZE Smash Burger : une marque de Smash Burger haut de gamme- Une troisième marque verra le jour lors de l'ouverture de la nouvelle localisation à Suresnes. <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>
ENTREPRISE	YUMAMI

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	Chef de Partie Cuisine (H/F)
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI 42 h
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	Horaires : Poste avec 2 continues mardi et mercredi et 3 coupures du jeudi au samedi.
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	Salaire : 1800€ net avant impôts par mois
MISSIONS	Profil : chef de partie confirmé avec expérience significative en restaurants gastronomiques et ou étoilés.
FORMATION ET COMPETENCES	
CONTEXTE DE TRAVAIL	Et Toque, nouveau restaurant bistronomique situé à Suresnes
ENTREPRISE	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	Chef de Rang (H/F)
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI 42 h
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	Horaires : poste en coupure du mardi au samedi
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	Salaires : 1600€ net à 1800€ net avant impôts par mois selon expérience.
MISSIONS	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.
FORMATION ET COMPETENCES	
CONTEXTE DE TRAVAIL	Et Toque, nouveau restaurant bistrannique situé à Suresnes
ENTREPRISE	ET TOQUE

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



Saint-Cloud
ENTREPRISES

OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE
Service vie économique et emploi

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

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



Saint-Cloud
ENTREPRISES

OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE
Service vie économique et emploi

INTITULE DU POSTE	Chef de Partie Cuisine (H/F)
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI 42 h
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	Horaires : Poste avec 2 continues mardi et mercredi et 3 coupures du jeudi au samedi.
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	Salaires : 1800€ net avant impôts par mois
MISSIONS	Profil : chef de partie confirmé avec expérience significative en restaurants gastronomiques et ou étoilés.
FORMATION ET COMPETENCES	
CONTEXTE DE TRAVAIL	Et Toque, nouveau restaurant bistrannique situé à Suresnes
ENTREPRISE	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	Employé polyvalent (H/F)
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	Début Septembre 2021
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	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)
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	-Rémunération taux horaire SMIC -Rémunération des heures supplémentaires -Repas compris
MISSIONS	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
FORMATION ET COMPETENCES	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.
CONTEXTE DE TRAVAIL	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

	<p>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</p>
ENTREPRISE	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

OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE Service vie économique et emploi	
INTITULE DU POSTE	Un(e) Chef(fe) de Rang débutant(e) ou confirmé(e) (H/F)
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI / 42 h par semaine
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	A pourvoir dès que possible
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	42h par semaine : poste en coupures, repos dimanche et lundi
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	Salaires selon expérience : 1600 € à 2000 € net avant impôts.
MISSIONS	<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>
FORMATION ET COMPETENCES	
CONTEXTE DE TRAVAIL	
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	Un(e) Plongeur(euse)- aide cuisinier(e) (H/F)
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI / 42 h par semaine
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	A pourvoir dès que possible
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	42h par semaine : poste en coupures, repos dimanche et lundi
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	Salaires selon expérience : 1500 € net avant impôts.
MISSIONS	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.
FORMATION ET COMPETENCES	
CONTEXTE DE TRAVAIL	
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	Plongeur Aide Cuisinier (H/F)
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI 39h
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	Horaires : poste en coupure du mardi au samedi
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	Smic hôtelier 39h jusqu'à 1500€net avant impôts selon expérience.
MISSIONS	Profil : personne connaissant le milieu de la restauration, volontaire et ayant conscience des difficultés du métier. Personne souhaitant s'investir et évoluer en cuisine.
FORMATION ET COMPETENCES	
CONTEXTE DE TRAVAIL	Et Toque, nouveau restaurant bistrannique situé à Suresnes
ENTREPRISE	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	Sous-Chef (H/F)
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI 42h semaine (les heures supp sont comptées et récupérées ou payées)
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	Immédiat
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	2 continus – 3 coupures Repos : dimanche et lundi Congés payés : 2 semaines de vacances à Noël et 3 semaines en Août
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	2800-3150 brut par mois + heures supp récupérées ou payées
MISSIONS	
FORMATION ET COMPETENCES	PROFIL RECHERCHE (H/F) Personne dynamique et volontaire, avec un sens aigu 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.
CONTEXTE DE TRAVAIL	<p>Rejoignez notre équipe au sein de notre restaurant Gastronomique 2 Toques Gault&Millau dirigé par le chef SALVI Maxime et continuer à évoluer 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>
ENTREPRISE	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	Réceptionniste (H/F)
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	Septembre
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	Temps plein en alternance (bien préciser le rythme de l'alternance)
LIEU DE TRAVAIL	Rueil Malmaison
SALAIRE	Selon expérience
MISSIONS	<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">- Assurer les check-in et check-out des clients conformément aux standards de la chaîne et de l'hôtel- Présenter les différentes prestations de l'hôtel ainsi que du Country Club de manière commerciale- Répondre aux demandes liées à la conciergerie, aux informations, conditions de séjours...- Préparation des arrivées du jour ainsi que des dossiers groupes- Assurer la facturation de nos prestations et procéder aux ajustements si besoin- Saisie ponctuelle des réservations dans le système- Répondre aux courriers, fax et téléphone et assurer leur suivi- Contrôle et clôture de caisse en fin de shift- Communiquer à l'équipe ainsi qu'à son responsable toutes informations importantes liées aux séjours des clients.- Offrir une solution adéquate en cas de réclamations

	<ul style="list-style-type: none"> - Respect et application des normes et procédures mis en place - Assurer la confidentialité des informations, protéger la vie privée et la sécurité des clients ainsi que de ses collaborateurs
FORMATION ET COMPETENCES	<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"> - Vous êtes souriant, aimable, poli - Vous faites preuve d'esprit d'équipe et savez prendre des initiatives - Votre présentation est soigné(e) - Ponctuel, disponible et efficace - Vous parlez français et anglais couramment - Vous maîtrisez le Pack Office (Word, Excel) - Vous maîtrisez le logiciel hôtelier Opera
CONTEXTE DE TRAVAIL	<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 m² ainsi que sur 4 salles de commission, il accueille les événements de toutes sortes. Avec des terrasses et 1 500 m² 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>
ENTREPRISE	Renaissance Paris Hippodrome de St. Cloud

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



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



Saint-Cloud)
ENTREPRISES)