

**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>CHEF DE CUISINE H/F</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI (37 heures)
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	Dès que possible
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	Temps complet 37h
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	Rémunération : Selon profil et expérience
<b>MISSIONS</b>	<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 Entretenir 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>
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	<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>
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	<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,</p>



Saint-Cloud  
ENTREPRISES

	<p>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 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>
<b>ENTREPRISE</b>	SPVIE

***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)***

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

**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](mailto:s.carli@restalliance.fr)**

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

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>SECOND DE CUISINE – RESTAURATION COLLECTIVE 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>	Plein temps
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	Selon profil
<b>MISSIONS</b>	<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>
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	<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>
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	<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>
<b>ENTREPRISE</b>	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](mailto:ppuissant@ville-suresnes.fr)**

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

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>EMPLOYE POLYVALENT H/F</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDD 4 mois, avec possibilité d'extension de contrat ensuite voire 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>	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)
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	-Rémunération taux horaire SMIC voir plus selon expériences. -Rémunération des heures supplémentaires -Repas compris
<b>MISSIONS</b>	-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>	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 !
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	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 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)**



**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**

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>Employé De Restauration 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>	Temps complet 37h
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	Selon profil et expérience
<b>MISSIONS</b>	<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"> <li>•Participer à la préparation des commandes en suivant le protocole et les recettes préalablement définis</li> <li>•Accueillir les clients</li> <li>•Prendre les commandes, répercuter celles-ci en cuisine</li> <li>•Récupérer les plats cuisinés et les remettre aux clients</li> <li>•Veiller à la fraîcheur des aliments préparés à l'avance</li> <li>•Assurer l'encaissement</li> <li>•Nettoyer les tables de l'espace restauration</li> </ul>
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	<p>Profil recherché</p> <p>Ce que nous attendons impérativement ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Vous bénéficiez d'expériences professionnelles réussies sur un poste similaire</li> <li>•Vous avez un sens du service client développé</li> <li>•Vous avez de bonne capacité d'adaptation</li> <li>•Vous connaissez les normes HACCP</li> <li>•Vous savez travailler en équipe</li> </ul>
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	<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>
<b>ENTREPRISE</b>	SPVIE

***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>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>	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 : <a href="http://www.restaurantettoque.com">www.restaurantettoque.com</a> Instagram : @restaurant_et_toque
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	Critères indispensables : <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 : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Envie de grandir dans une structure récente et en plein essor. Vous voulez faire partie intégrante d'un projet.</li> <li>- Vous aimez le service soigné et accordez un grand intérêt à la satisfaction du client</li> <li>- Vous voulez évoluer dans une petite équipe familiale et à taille humaine.</li> <li>- Vous êtes chef de rang confirmé ou débutant voulant évoluer.</li> <li>- Vous êtes dynamique et polyvalent.</li> </ul>
<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 évoluer 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>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 !

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](mailto: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"> <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 billets, TPE bancaires, douchettes, téléphone et messagerie)</li> </ul> <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> </ul>





	<ul style="list-style-type: none"><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><li>- Travail d'équipe</li></ul>
<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.</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"><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 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 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>	Salaires : 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 indispensables. Tenue et français courants et corrects exigés.
<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)**



Saint-Cloud  
ENTREPRISES

**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 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)**



**Saint-Cloud**  
**ENTREPRISES**

<b>OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE</b> <b>Service vie économique et emploi</b>	
<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>	Salaires : 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 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>	Ce poste est à évolution en assistant maître d'hôtel pour les profils confirmés.  Vous souhaitez continuer à évoluer au sein d'une équipe de salle jeune et dynamique tout en proposant un service de qualité ?  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?
<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 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>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>	<p>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.</p>
<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></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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>
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	<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>
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	<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>
<b>ENTREPRISE</b>	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](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)