

**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)**



Saint-Cloud  
ENTREPRISES

**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>	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)**



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

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

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

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

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

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

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

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



Saint-Cloud  
ENTREPRISES

	Aucun diplôme requis.
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	<p>Conditions de travail en fonction des annonces du gouvernement – port du masque. Repas après le service</p> <p>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.</p> <p>Processus de recrutement : entretien + essai</p>
<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)***

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

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>2 postes d'équipier(e) polyvalent(e) à temps partiel. (H/F)</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDD sur une période de 3 mois renouvelable avant embauche en CDI
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	2
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	Fin mai 2021
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	Horaires : 9h00-14h00 ou 11h00-16h00 du lundi au vendredi inclus.
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	1110 € brut
<b>MISSIONS</b>	<p>MISSIONS PRINCIPALES</p> <p>En tant qu'employé polyvalent en cuisine, vous devrez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participer à la réception des marchandises et les ranger.</li> <li>- Participer à la préparation du chaud et du froid (nettoyage, découpe, épluchage, dressage, cuissons simples, assaisonnement).</li> <li>- Adapter votre rythme de travail en fonction de l'affluence, des événements et des clients.</li> <li>- Assurer la mise en place de la cuisine.</li> <li>- Participer au nettoyage de la vaisselle et de tous les ustensiles de cuisine, ainsi que du nettoyage du gros matériel et des locaux de production.</li> <li>- Assurer le service du midi du lundi au vendredi.</li> <li>- Participer à la réalisation du service au comptoir.</li> <li>- Veiller à la propreté de son lieu de travail et à la sécurité alimentaire en respectant, au quotidien, les règles d'hygiène HACCP.</li> <li>- Respecter les consignes d'utilisation et de sécurité du matériel mis à disposition.</li> </ul>
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	<p>Vous êtes sociable, autonome, sérieux et motivé.</p> <p>Expérience appréciée, volonté d'investissement, fiabilité et ponctualité exigées.</p> <p>Offre ouverte aux étudiants si votre emploi du temps le permet.</p>
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	<p>ELLE'S KITCHEN est un bar à salades ouvert depuis janvier 2020 à SURESNES.</p> <p>Nous proposons une offre de salades sur-mesure pour tous ceux qui souhaitent une pause déjeuner saine et néanmoins copieuse. Les produits sont préparés sur place au quotidien. Nous sommes ouverts du lundi au vendredi de 11h30 à 15h et le soir de 17h à 20h30.</p>
<b>ENTREPRISE</b>	ELLE'S KITCHEN

Merci d'envoyer CV et lettre de motivation à Patrick Puissant : [ppuissant@ville-suresnes.fr](mailto:ppuissant@ville-suresnes.fr)





SERVICE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE ET EMPLOI

16 Bis rue de la Folie – 92420 Vaucresson

01 71 02 80 70

**OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE**

<b>INTITULÉ</b>	<p>Pour sa prochaine ouverture,</p> <p><b>Le Bogart restaurant de cuisine traditionnelle recherche sa future équipe !!</b></p> <p><b>Vous êtes dynamique et aimez le goût du défi ??</b></p> <p><b>Alors foncez et envoyez-nous votre Cv et LM !!</b></p> <p><b>En cuisine : 1 Chef de partie, 1 commis de cuisine, 1 plongeur H/F</b></p> <p><b>En salle : serveurs H/F</b></p>
<b>PROFIL RECHERCHÉ : (Compétences exigées, pré-requis)</b>	<p>CAP/BEP cuisine BAC pro / BAC techno BAC +2 : BTS hôtellerie restauration option art culinaire. <b>Pour le poste de Serveur H/F ouvert aux étudiants</b></p>
<b>PROFIL RECHERCHÉ : Compétences souhaitées</b>	<p>Esprit d'équipe, autonome, sérieux, motivé et ponctuel <b>Avec expérience confirmée pour le poste de Chef de Partie</b></p>
<b>LIEU</b>	<p>Vaucresson</p>
<b>HORAIRES</b>	<p>Temps plein et possibilité temps partiel</p> <p>Ouvert 7/7 midi et soir</p>
<b>SALAIRE</b>	<p>Selon profil</p>
<b>CONTACT</b>	<p><a href="mailto:emploi1@mairie-vaucresson.fr">emploi1@mairie-vaucresson.fr</a></p>

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

<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>	Salaire selon expérience : 1600 € à 2000 € net avant impôts.
<b>MISSIONS</b>	<p>Ce poste est à évolution en assistant maître d'hôtel pour les profils confirmés.</p> <p>Vous souhaitez continuer à évoluer au sein d'une équipe de salle jeune et dynamique tout en proposant un service de qualité ?</p> <p>Vous aimez le contact client, découvrir et approfondir vos connaissances en salle (vins de qualité, produits français, contact client, etc), l'esprit d'équipe et les challenges?</p>
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	
<b>ENTREPRISE</b>	RESTAURANT ET TOQUE

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



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

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>Un(e) Plongeur(euse)- aide cuisinier(e) (H/F)</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI / 42 h par semaine
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	A pourvoir dès que possible
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	42h par semaine : poste en coupures, repos dimanche et lundi
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	Salaire 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>	PROFIL RECHERCHE (H/F) Personne dynamique et volontaire, avec une sens aiguë de l'organisation et du travail de qualité. De formation de cuisine, le candidat devra posséder une expérience significative dans de belles maisons et/ou établissements étoilés. Précision dans le travail, écoute, autonomie et discipline...autant de qualités nécessaires à la bonne réussite des missions qui lui incomberont.
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	Rejoignez notre équipe au sein de notre restaurant Gastronomique 2 Toques Gault&Millau dirigé par le chef SALVI Maxime et continuer à évoluez avec nous.  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.  Le restaurant fait entre 40 et 60 couverts par service. Les jours de fermeture sont le dimanche et le lundi.
<b>ENTREPRISE</b>	ET TOQUE

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

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

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

	<p>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**

## **Agent Hôtelier Spécialisé pour bio nettoyage**

Le Centre de Soins et de Rééducation de Vaucresson est un établissement médico-social pour enfants et adolescents scolarisés au sein de l'Etablissement Régional d'Enseignement Adapté Toulouse-Lautrec. Il accueille 250 jeunes en situation de handicap moteur âgés de 6 à 25 ans.

Dans le cadre d'un remplacement temporaire, nous recherchons un(e) Agent d'entretien pour effectuer le bio nettoyage de zones de bureau et de rééducation. Prise de poste rapide souhaitée.

Principales Missions :

- Assurer le nettoyage, courant et approfondi, de locaux collectifs de l'établissement (surfaces, surfaces vitrées, sanitaires, mobiliers, matériels et salle de réunion, bureaux)

Profil : CAP hygiène des locaux ou équivalent apprécié - Disposer de préférence d'une première expérience sur un poste similaire - Connaître les règles d'hygiène et de sécurité - Sens du travail en équipe, esprit d'entraide et polyvalence - Autonomie et organisation -

Connaître les règles d'hygiène et de sécurité en entretien des locaux

Connaître les techniques et le matériel d'entretien

Connaître l'utilisation des produits d'entretien

Appliquer les protocoles de nettoyage (hygiène des locaux)

Horaires : 06h30-09h30 du lundi au vendredi

Rémunération et avantages : - Taux horaire fixe + 10% de fin de mission + 10% de congés payés

Durée du contrat : 3 mois

Nombre d'heures : 15 heures par semaine

Type d'emploi : Temps partiel, CDD

Attention : obligation vaccinale contre le Covid-19 du fait de la nature juridique de l'établissement.

Merci d'adresser vos CV et lettre de motivation à : [emploi1@mairie-vaucresson.fr](mailto:emploi1@mairie-vaucresson.fr)

Plus de renseignements au 01.71.02.80.70