

<b>OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE</b> <b>Service vie économique et emploi</b>	
<b>INTITULE DU POSTE</b>	Cuisinier
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	Extra 1 semaine pouvant déboucher sur un CDD Temps plein
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	Dès que possible
<b>HORAIRES</b>	8h à 15h du lundi au vendredi
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	Non communiqué
<b>MISSIONS</b>	Bar tabac restaurant à Suresnes, recherche un cuisinier pour préparation de plats traditionnels français avec une bonne connaissance de la restauration rapide
<b>FORMATIONS ET EXPERIENCES EXIGEES</b>	5 à 10 ans d'expérience

Envoyez votre dossier de candidature à [mcipiere@ville-suresnes.fr](mailto:mcipiere@ville-suresnes.fr)

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

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>UN(E) CHEF DE PARTIE CUISINE EN COUPURE AVEC POTENTIEL D'EVOLUTION SECOND</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	à partir de mi-septembre 2019
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	39 heures
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	2340 € brut
<b>MISSIONS</b>	<p>« Et Toque! » Nouvelle adresse bistronomique à Suresnes (92) au 7 Rue Emile Duclaux recrute son équipe pour l'ouverture :</p> <p>-Un(e) chef de partie cuisine en coupure</p> <p>Dirigé par le chef Maxime Salvi et soutenu par le Gault&amp;Millau, Et Toque!  Proposera à Suresnes (92) une offre conviviale et gastronomique dans un lieu unique.</p> <p>Ouvert du mardi au samedi, midi et soir, 70 couverts avec terrasse, et de nombreux projets à mettre en place ainsi que des vraies perspectives d'évolution.</p>
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	Amour et connaissance des produits du terroir requis, bonne humeur, et esprit d'équipe obligatoire !
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	Potentiel d'évolution Second

***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**

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>UN(E) COMMIS DE SALLE EN COUPURE</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	à partir de mi-septembre 2019
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	39 heures
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	1970 € brut
<b>MISSIONS</b>	<p>« Et Toque! » Nouvelle adresse bistronomique à Suresnes (92) au 7 Rue Emile Duclaux recrute son équipe pour l'ouverture :</p> <p>-Un(e) commis de salle en coupure</p> <p>Dirigé par le chef Maxime Salvi et soutenu par le Gault&amp;Millau, Et Toque! Proposera à Suresnes (92) une offre conviviale et gastronomique dans un lieu unique.</p> <p>Ouvert du mardi au samedi, midi et soir, 70 couverts avec terrasse, et de nombreux projets à mettre en place ainsi que des vraies perspectives d'évolution.</p>
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	Amour et connaissance des produits du terroir requis, bonne humeur, et esprit d'équipe obligatoires !
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	

***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**

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>UN(E) RESPONSABLE DE SALLE EN COUPURE</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	1
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	à partir de mi-septembre 2019
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	45 heures
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	2910 € brut
<b>MISSIONS</b>	<p>« Et Toque! » Nouvelle adresse bistronomique à Suresnes (92) au 7 Rue Emile Duclaux recrute son équipe pour l'ouverture :</p> <p>-Un(e) responsable de salle en coupure (2910€ Brut contrat 45 h)</p> <p>Dirigé par le chef Maxime Salvi et soutenu par le Gault&amp;Millau, Et Toque! Proposera à Suresnes (92) une offre conviviale et gastronomique dans un lieu unique.</p> <p>Ouvert du mardi au samedi, midi et soir, 70 couverts avec terrasse, et de nombreux projets à mettre en place ainsi que des vraies perspectives d'évolution.</p>
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	Amour et connaissance des produits du terroir requis, bonne humeur et esprit d'équipe obligatoires !
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	

***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**

<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>	Début Octobre
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	35 heures
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	Selon profil / expérience
<b>MISSIONS</b>	<p>Hôtel de charme.</p> <p>Vous assurez les différentes prestations offertes aux clients (accueil, réservation, petites déjeuners, chambres, sanitaires), participez à la fidélisation de la clientèle existante, pouvez être amené ( e) à traiter des objections et réclamations de la clientèle et vous devez en informer le (la) Directeur (trice) d'hôtel.</p> <p>Vous participez à la synergie de place en appliquant le renvoi inter-hôtels, êtes chargé ( e) de la facturation et de l'encaissement des recettes, assurez le contrôle de la caisse et veillez à la sécurité des fonds.</p> <p>Vous pouvez être amené ( e) à assurer la clôture de la journée hôtelière et le contrôle des livraisons, à participer au nettoyage de l'établissement et des extérieurs selon les normes et les règles d'hygiène en vigueur, à la maintenance technique de l'hôtel et à veiller à la pérennité du matériel et à la sécurité des biens et des personnes au sein de l'hôtel.</p>
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	<p>1 à 2 ans d'expérience</p> <p>Bac (techno / pro / général)</p> <p>Domaine Tourisme</p> <p>Langue requise : anglais</p> <p>Langue souhaitée : espagnol</p> <p>La connaissance des logiciels FOLS et TARS serait un plus.</p>
<b>CONDITIONS DE TRAVAIL ET SAVOIR-ETRE</b>	<p>Hôtel faisant partie d'un réseau franchisé</p> <p>Bonne expression orale</p> <p>Sens commercial et du service</p>

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

## **OFFRE D'EMPLOI**

### **Maison de l'Emploi Rueil Suresnes – Service Emploi**

2 rue Mouillon à Rueil-Malmaison

<b>Intitulé du Poste</b>	<b>SERVEUR (EUSE)</b>
Les missions / Compétences attendues	Nettoyage et Mise en place de la salle de restaurant- Accueil de la clientèle- Service et encaissement.
Type de Contrat / Durée	CDI (Période d'essai d'1 mois)
Nombre de poste à pourvoir	1
Date de démarrage / Durée	Poste à pourvoir dès maintenant
Horaires	11H-14H30 et 18H-22H30 du Mardi au Samedi (39h/semaine) Repos de 3 jours le 1 <sup>er</sup> week-end de chaque mois.
Lieu de Travail	Rueil-Malmaison
Salaire	1 700 euros Brut/mois + Mutuelle
Profil / Qualités indispensables demandées	Autonome, rigoureux (euse), souriant(te), bon contact avec la clientèle, motivé(e) par le métier. Avec ou sans diplôme - Avec ou sans expérience

[Pour postuler à cette offre, merci d'envoyer :](#)

- Le Cv,
- La lettre de motivation,
- Votre argumentaire complémentaire au référent de la Maison de l'Emploi suivant :
- Nom du Conseiller : FOURNIER Dominique
- Mail : d.fournier@mderueilsuresnes.fr
- Téléphone ligne directe : 01 57 61 45 90

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

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>UN(E) CHEF DE PARTIE CUISINE EN COUPURE AVEC POTENTIEL D'EVOLUTION SECOND</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>	39 heures
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	Selon expérience
<b>MISSIONS</b>	Et Toque ! Restaurant Bistronomique à SURESNES (92) dirigé par le Chef Maxime Salvi, 13/20 et 2 Toques au Gault&Millau recrute. Afin de renforcer notre équipe nous cherchons un <b>CHEF DE PARTIE CUISINE (H/F)</b> confirmé avec évolution sous-chef à court terme. Poste en coupure du Mardi au Samedi. Rejoignez-nous et participez à l'aventure Et Toque ! Bonne humeur et esprit d'équipe obligatoires.
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	Amour et connaissance des produits du terroir requis, bonne humeur, et esprit d'équipe obligatoires !
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	Potentiel d'évolution Second

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