



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

<b>INTITULE DU POSTE</b>	CHEF DE RANG (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>	Fin août / début septembre 2023
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	CDI 42h semaine Heures supplémentaires comptabilisées et récupérées (ou payées suivant les objectifs de CA atteint). 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 (92)
<b>SALAIRE</b>	Salaire : 2200-2700 brut par mois.
<b>MISSIONS</b>	<p>Le restaurant est un bistro/gastronomique moderne avec un service de qualité attentif et soigné.</p> <p>Tout est fait maison. Les vins et boissons sont 100% françaises et la carte des vins est composée de vins naturels, bios et biodynamiques.</p> <p>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.</p> <p>Le propriétaire est très axé sur le bien-être au et est attentif à travailler dans une ambiance agréable et professionnelle.</p> <p>Le restaurant fait entre 40 et 70 couverts par service. Les jours de fermeture sont le dimanche et le lundi.</p>
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	<p>Votre profil:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Envie de grandir dans une structure moderne 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</li></ul>



Saint-Cloud  
ENTREPRISES

	<p>satisfaction du client.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vous voulez continuer à évoluer avec nous dans une bonne ambiance de travail.</li><li>-Vous souhaitez travailler au sein d'une équipe 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)***

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

<b>INTITULE DU POSTE</b>	Serveurs (H/F)
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	Plusieurs
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	Dès que possible
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	25, 30, ou 35 heures <b>Semaine midi et Week end</b> avec deux jours de repos
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Nanterre (92)
<b>SALAIRE</b>	Selon le profil
<b>MISSIONS</b>	
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	
<b>ENTREPRISE</b>	RESTAURANT LA CRIEE NANTERRE

**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>SERVEURS F/H</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	Contrat 20 heures par semaine
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	Plusieurs
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	Dès que possible
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Nanterre
<b>SALAIRE</b>	Selon profil
<b>MISSIONS</b>	
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	Poste idéal pour étudiants
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	
<b>ENTREPRISE</b>	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](mailto:ppuissant@ville-suresnes.fr)**

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

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>SERVEURS F/H</b>
<b>TYPE DE CONTRAT</b> <i>Temps plein/temps partiel</i>	Temps partiel ou temps complet Extra ou CDI Service en coupure midi et soir Extra weekend également (étudiants)
<b>NOMBRE DE CONTRATS</b>	Plusieurs
<b>DATE DE DEMARRAGE</b>	Dès que possible
<b>SUIVI DU RECRUTEMENT</b>	Patrick Puissant
<b>HORAIRES</b>	
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Nanterre
<b>SALAIRE</b>	Selon profil
<b>MISSIONS</b>	
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	
<b>ENTREPRISE</b>	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](mailto:ppuissant@ville-suresnes.fr)**

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

<b>INTITULE DU POSTE</b>	<b>Gouvernante – Responsable petit déjeuner (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>	
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	Suresnes
<b>SALAIRE</b>	Selon profil
<b>MISSIONS</b>	<p>Assure une prestation de qualité tant au niveau du service que de l'accueil client</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participe à la mise en place du point de vente ainsi qu'au rangement et au nettoyage des locaux et du matériel</li> <li>- Assure le débarrassage des tables et le dressage des tables</li> <li>- Aide à la mise en place du matériel de service</li> <li>- Accueille, oriente &amp; conseille le client dans ses choix</li> <li>- Veille à la pérennité du matériel disponible sur les points de vente</li> <li>- Connait l'offre restauration de son point de vente ainsi que les autres services de l'hôtel</li> <li>- Applique les procédures et politiques définies par la marque et l'hôtel</li> <li>- Gère les stocks et commande les produits nécessaires au bon fonctionnement de son service.</li> </ul> <p>Implication transverse :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Travaille en étroite collaboration avec les services de l'hôtel</li> </ul> <p>Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement :</p>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Veille à la propreté de son lieu de travail et au bon fonctionnement du matériel mis à sa disposition</li><li>- Connaît et applique les conduites à tenir en cas d'évacuation incendie</li></ul>
<b>FORMATION ET COMPETENCES</b>	<b>COMPETENCES REQUISES</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Capacité à travailler efficacement en équipe</li><li>- Bonne présentation et éloquence (contact permanent avec la clientèle)</li><li>- Bon sens</li><li>- Aisance relationnelle</li><li>- Disponibilité et réactivité</li><li>- Sens de l'organisation</li><li>- Maîtrise l'anglais selon les besoins de l'hôtel</li></ul>
<b>CONTEXTE DE TRAVAIL</b>	
<b>ENTREPRISE</b>	HOTEL MERCURE

***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)**





**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**

Mise à jour 1<sup>er</sup> Trimestre 2024



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)