

OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE

Service vie économique et emploi

INTITULE DU POSTE	BARMAN H/F
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	Fin mars 2025
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes (92)
SALAIRE	Selon profil
MISSIONS	Vos missions : Préparer des boissons qui racontent une histoire et mettent des étoiles dans les yeux. Participer à la création d'une carte de boissons qui fait voyager en Californie. Faire vivre le bar comme un lieu où tout le monde se sent bien.
FORMATION ET COMPETENCES	Ce qu'on attend de vous : Une curiosité pour les cocktails et un amour du travail bien fait. Un talent pour écouter, discuter, faire plaisir et mettre les clients à l'aise autour du bar. Débutant(e) ou expérimenté(e), ce qui compte, c'est votre énergie et votre envie d'apprendre. Pourquoi rejoindre notre équipe ? Une liberté pour innover et exprimer votre créativité. Une ambiance où rires et partage sont au menu chaque jour. Une équipe passionnée et soudée, prête à conquérir Suresnes avec le sourire.
CONTEXTE DE TRAVAIL	Faites pétiller nos soirées : nous cherchons notre futur(e) Barman / Barmaid ! Vous adorez créer des cocktails qui enchantent les papilles ? Vous avez toujours rêvé de travailler dans un endroit où le bar est aussi vivant que les discussions autour de lui ? Alors rejoignez notre équipe pour écrire une belle histoire à Suresnes, dès le mois de mars ! À propos de nous : Notre restaurant célèbre les saveurs de la Californie dans une ambiance fun et détendue. Et le bar sera le cœur battant de cette aventure ! Cocktails audacieux, mocktails vitaminés, bière pression... et sourires partagés : voilà ce qui nous définit.
ENTREPRISE	Restaurant Yolo

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 - H/F
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	Fin Mars 2025
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes (92)
SALAIRE	Selon profil
MISSIONS	Vos missions : Prendre en charge un poste spécifique en cuisine (entrée, poisson, viande, etc.) et y exceller. Préparer des plats qui font saliver rien qu'à les regarder, en suivant notre vision californienne. Assurer une coordination fluide avec le reste de l'équipe, pour que chaque service soit un succès. Respecter les normes d'hygiène HACCP et participer à l'organisation du poste pour garantir une efficacité maximale.
FORMATION ET COMPETENCES	Ce qu'on attend de vous : Vous avez une expérience réussie comme Chef de Partie et vous savez gérer votre poste avec précision et créativité. Vous êtes un(e) perfectionniste : chaque détail compte, chaque plat doit être impeccable. Vous aimez travailler en équipe, transmettre votre savoir-faire et contribuer à une ambiance positive en cuisine. Vous êtes motivé(e) à relever les défis d'un restaurant en pleine création.
CONTEXTE DE TRAVAIL	Rejoignez-nous en tant que Chef de Partie et participez à la création d'une cuisine qui va faire vibrer Suresnes ! Vous êtes un(e) passionné(e) de cuisine, avec une attention au détail et une envie de vous dépasser ? Vous aimez quand chaque assiette est une œuvre d'art, et quand la cuisine devient un spectacle ? Alors, préparez-vous à rejoindre une aventure culinaire unique où votre talent et votre créativité feront toute la différence.



Saint-Cloud
ENTREPRISES

	À propos de notre restaurant : Nous ouvrons un lieu pas comme les autres : un restaurant qui célèbre la Californie dans toute sa splendeur ! Imaginez une carte inspirée des saveurs fraîches et vibrantes de la côte ouest américaine : des plats sains, gourmands, colorés, plein de caractère, qui respirent la joie de vivre. Mais ce n'est pas qu'une question de nourriture, c'est une expérience totale : une ambiance conviviale, un service chaleureux et une équipe soudée, qui travaille avec passion et bonne humeur. Pourquoi rejoindre notre aventure ? La chance de participer à la naissance d'un restaurant unique, où chaque membre de l'équipe compte. Une ambiance de travail conviviale et énergique, où la créativité est valorisée. Une équipe soudée qui partage la même passion pour la bonne cuisine et les bons moments. Des opportunités d'évolution au sein d'un lieu qui a pour ambition de marquer la scène culinaire de Suresnes. Si vous rêvez de faire partie d'une aventure où chaque jour est un défi excitant, envoyez-nous votre CV. On a hâte de vous rencontrer et de voir votre talent briller dans notre cuisine !
ENTREPRISE	Restaurant Yolo

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	COMMIS DE CUISINE - H/F
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	Fin Mars 2025
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes (92)
SALAIRE	Selon profil
MISSIONS	Ce qu'on attend de vous : Une motivation sans faille et une vraie envie de progresser. Une passion pour bien faire les choses, même les petites tâches. Une capacité à travailler en équipe et à apporter votre bonne humeur en cuisine. Vos missions : Aider à préparer des plats qui font sourire dès qu'on les voit. Découvrir les secrets d'une cuisine bien organisée et pleine de vie. Apprendre et évoluer aux côtés d'une équipe qui vous soutient.
FORMATION ET COMPETENCES	Pourquoi rejoindre notre équipe ? Une cuisine où l'on apprend chaque jour, tout en s'amusant. Une ambiance familiale où la bienveillance règne. Une chance unique de grandir avec un restaurant en plein démarrage. Rejoignez-nous vite en envoyant votre candidature. On a hâte de cuisiner avec vous !
CONTEXTE DE TRAVAIL	Envie d'apprendre dans une cuisine où tout est possible ? Rejoignez-nous comme Commis de Cuisine ! Vous êtes passionné(e) par la cuisine, curieux(se) et prêt(e) à apprendre dans une ambiance où on travaille sérieusement, sans jamais se prendre au sérieux ? Notre restaurant à Suresnes cherche son futur Commis de Cuisine pour grandir avec nous dès l'ouverture prévue en Mars !



Saint-Cloud
ENTREPRISES

	À propos de nous : Notre restaurant célèbre la cuisine californienne : des ingrédients frais, des couleurs qui donnent envie, et une touche de créativité dans chaque assiette. Notre équipe, c'est une grande famille où chaque membre compte pour offrir une expérience unique à nos clients.
ENTREPRISE	Restaurant Yolo

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

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	-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	- Connaissance des déclinaisons en fonction des pathologies - Connaissance de la réglementation liée à la nutrition - Connaissance du logiciel Winrest
Gestion des équipes	-Management des équipes au quotidien	
Relation client/convives	-Echange avec le client quotidien (qualité, financier, organisation,...)	Maitrise de la communication orale et écrite
Audit qualité et sécurité	-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	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



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 GIANILY**

Courriel **acasettadipizza@yahoo.com**

Téléphone **06.10.85.87.18**

Adresse complète **37 BD SENARD 92210 SAINT CLOUD**

Mise à jour 1^{er} 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