

OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE	
Service vie économique et emploi	
INTITULE DU POSTE	Réceptionniste de jour H/F
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	Dès que possible
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	Plein temps 39h
LIEU DE TRAVAIL	Puteaux
SALAIRE	Selon profil
MISSIONS	<p>Vos Missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> · Accueil des Clients : Vous serez le premier point de contact, assurant un accueil chaleureux et professionnel lors des check-in et check-out. · Gestion Administrative : Vous veillerez à la bonne tenue des dossiers, à la gestion des réservations et à l'organisation des tâches quotidiennes. · Facturation et Clôture : Vous serez responsable de la facturation précise et du bon déroulement des clôtures de caisse. · Room-Service et Bar : Vous gèrerez les demandes des clients avec soin et efficacité, garantissant leur satisfaction.
FORMATION ET COMPETENCES	<p>Profil Recherché :</p> <ul style="list-style-type: none"> · Autonomie et Organisation : Vous êtes capable de gérer plusieurs tâches de manière efficace tout en restant concentré(e). · Excellentes Compétences Relationnelles : Vous aimez interagir avec les clients et savez créer une ambiance conviviale. · Présentation Soignée : Vous êtes toujours à votre avantage et représentez notre établissement avec fierté. · Maîtrise Informatique : À l'aise avec les outils informatiques et les logiciels de réservation, vous connaissez bien le secteur hôtelier. · Langues : Vous parlez parfaitement l'Anglais et possédez éventuellement une seconde langue.
CONTEXTE DE TRAVAIL	<p>Ce que Nous Offrons :</p> <p>Un environnement de travail stimulant au cœur de Paris La Défense. Une équipe bienveillante et professionnelle prête à vous soutenir. L'opportunité d'exercer un job très polyvalent. Un salaire compétitif et des avantages attractifs.</p> <p>Si vous êtes prêt(e) à relever ce défi et à rejoindre notre équipe, envoyez-nous votre candidature dès aujourd'hui ! Nous avons hâte de vous rencontrer.</p> <p>Disponibilité immédiate.</p>
ENTREPRISE	Hôtel Le Dauphin, établissement indépendant 3 étoiles

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	Réceptionniste de jour H/F
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	Dès que possible
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	Plein temps 39h
LIEU DE TRAVAIL	Puteaux
SALAIRE	Salaire : de 2200 à 2250 brut / mois – Mutuelle – Indemnités repas – 50% carte Navigo
MISSIONS	<p>– Accueil et information des clients (check in / check out) – Gestion des réservations (par email, téléphone, direct ou via le PMS) – Gestion administrative de la réception (actualisation du planning, facturation, encaissements, clôture journalière, ...) – Supervision de l'équipe de ménage – Service du bar & room-service</p> <p>Vous êtes garant la bonne tenue de l'hôtel et de la sécurité des biens et des personnes au sein de l'établissement. Vous avez une attitude positive et vous êtes pleinement investi dans les missions qui vous sont confiées.</p>
FORMATION ET COMPETENCES	<p>Vous êtes autonome, organisé et à l'aise avec les logiciels hôteliers.</p> <p>Votre présentation est soignée, vous êtes souriant et vous avez un bon relationnel client.</p> <p>Vous parlez parfaitement anglais et vous avez une 1ère expérience en réception hôtellerie.</p>
CONTEXTE DE TRAVAIL	
ENTREPRISE	Hôtel Le Dauphin, établissement indépendant 3 étoiles

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	SERVEUR / SERVEUSE H/F
TYPE DE CONTRAT	CDI
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	Dès que possible
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	7h / jour Planning remis le samedi pour la semaine suivante
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	Selon profil
MISSIONS	<p>Missions clés : S'occupe du service en salle et comptoir Accueille, conseille, prend les commandes Sert les clients Encaisse les additions (éditer le ticket à chaque commande) Respecte les règles d'hygiène et de sécurité Assure des tâches de ménage Fidéliser les clients</p> <p>Savoir être : Accueillant, souriant Esprit d'équipe Polyvalent Ponctuel Serviable Disponible</p>
FORMATION ET COMPETENCES	<p>Savoir faire : Mettre en place et débarrasser la salle Entretien du matériel et des locaux Prendre les commandes, susciter la vente Effectuer le service des mets et des boissons Transmettre les consignes Utiliser la caisse et le terminal de paiement Respecter les règles de service et l'organisation</p> <p>Savoir faire spécifique : Connaître la carte du restaurant Connaître la composition des plats Préparer des desserts Tenir le bar Pouvoir faire une ouverture (accompagné) Pouvoir faire une fermeture (accompagné)</p> <p>Capacités : Adaptation à une clientèle variée Rationalité dans son travail Bonne mémoire Résistance à la fatigue</p> <p>Tâches principales : Mise en place Nettoyage Accueil Service Encaissement</p>
CONTEXTE DE TRAVAIL	
ENTREPRISE	Restaurant AU BUREAU

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	Dès que possible
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	Temps plein
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	Selon profil
MISSIONS	<p>Missions Principales :</p> <p>Produits</p> <ul style="list-style-type: none"> • – Aide à la mise en place • – Apprend à maîtriser l'utilisation des fiches techniques • – Réalise les opérations culinaires préparatoires (nettoyage et épluchage des légumes...) • – Participe à la préparation des garnitures • – Apprend à maîtriser les techniques de production culinaire : types et modes de cuisson, maîtrise des températures, découpage, assaisonnement, désossage, tranchage, réalisation des fonds, sauces... • – Dispose les mets dans les plats • – Assure la transmission des plats au personnel de salle • – Aide à la préparation des repas du personnel
FORMATION ET COMPETENCES	<p>Opérationnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • – Maîtrise et respecte les normes d'hygiène et de sécurité applicables en restauration (manipulation de denrées et d'équipements spécifiques...) • – Participe à l'entretien du matériel, de la cuisine, de l'office et des locaux annexes • – Participe à la plonge • – Participe aux opérations de fin de service • – Veille au bon fonctionnement du matériel et des outils de la cuisine inhérents à son poste. • – Réceptionne et range les matières premières. • – Respecte les dispositions légales en vigueur quant à la tenue de travail : calot, veste, chaussures de sécurité, gants
CONTEXTE DE TRAVAIL	
ENTREPRISE	Restaurant AU BUREAU

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 RANG (H/F)
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	Fin août / début septembre 2023
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	<p>CDI 42h semaine Heures supplémentaires comptabilisées et récupérées (ou payées suivant les objectifs de CA atteint). Horaires : 2 continus - 3 coupures</p> <p>Repos : dimanche et lundi</p> <p>Congés payés : 2 semaines de vacances à Noël et 3 semaines en Août</p>
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes (92)
SALAIRE	Salaire : 2200-2700 brut par mois.
MISSIONS	<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>
FORMATION ET COMPETENCES	<p>Votre profil:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Envie de grandir dans une structure moderne et en plein essor. Vous voulez faire partie intégrante d'un projet.



	<ul style="list-style-type: none">- Vous aimez le service soigné et accordez un grand intérêt à la satisfaction du client.- Vous voulez continuer à évoluer avec nous dans une bonne ambiance de travail.-Vous souhaitez travailler au sein d'une équipe à taille humaine.- Vous êtes chef de rang confirmé ou débutant voulant évoluer.- Vous êtes dynamique et polyvalent.
CONTEXTE DE TRAVAIL	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.
ENTREPRISE	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

OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE
Service vie économique et emploi

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



OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE
Service vie économique et emploi

INTITULE DU POSTE	SERVEURS F/H
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	Contrat 20 heures par semaine
NOMBRE DE CONTRATS	Plusieurs
DATE DE DEMARRAGE	Dès que possible
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	
LIEU DE TRAVAIL	Nanterre
SALAIRE	Selon profil
MISSIONS	
FORMATION ET COMPETENCES	Poste idéal pour étudiants
CONTEXTE DE TRAVAIL	
ENTREPRISE	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

OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE
Service vie économique et emploi

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

OFFRE D'EMPLOI PARTENAIRE
Service vie économique et emploi

INTITULE DU POSTE	Gouvernante – Responsable petit déjeuner (H/F)
TYPE DE CONTRAT <i>Temps plein/temps partiel</i>	CDI
NOMBRE DE CONTRATS	1
DATE DE DEMARRAGE	Dès que possible
SUIVI DU RECRUTEMENT	Patrick Puissant
HORAIRES	
LIEU DE TRAVAIL	Suresnes
SALAIRE	Selon profil
MISSIONS	<p>Assure une prestation de qualité tant au niveau du service que de l'accueil client</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe à la mise en place du point de vente ainsi qu'au rangement et au nettoyage des locaux et du matériel - Assure le débarrassage des tables et le dressage des tables - Aide à la mise en place du matériel de service - Accueille, oriente & conseille le client dans ses choix - Veille à la pérennité du matériel disponible sur les points de vente - Connait l'offre restauration de son point de vente ainsi que les autres services de l'hôtel - Applique les procédures et politiques définies par la marque et l'hôtel - Gère les stocks et commande les produits nécessaires au bon fonctionnement de son service. <p>Implication transverse :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Travaille en étroite collaboration avec les services de l'hôtel <p>Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement :</p>



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

Pour postuler, merci d'envoyer CV et fiche de liaison ou lettre de motivation à Patrick Puissant :
Mail : 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
Nutrition	<ul style="list-style-type: none">-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	<ul style="list-style-type: none">Connaissance des déclinaisons en fonction des pathologiesConnaissance de la réglementation liée à la nutritionConnaissance du logiciel Winrest
Gestion des équipes	<ul style="list-style-type: none">-Management des équipes au quotidien	
Relation client/convives	<ul style="list-style-type: none">-Echange avec le client quotidien (qualité, financier, organisation,...)	<ul style="list-style-type: none">Maitrise de la communication orale et écrite
Audit qualité et sécurité	<ul style="list-style-type: none">-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	<ul style="list-style-type: none">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 GIANSILY**

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