

LES RENDEZ-VOUS DE L'EMPLOI

MARS



Rendez-vous jeudi 15 mars de 9h à 11h

Mini World - Pôle commercial du Carré de Soie - Vaulx-en-Velin
autour des métiers de la filière l'**Hôtellerie/Restauration**

Contact : rendezvousemploivaulx@gmail.com / 07 78 66 59 38

La Ville de Vaulx-en-Velin et ses partenaires se mobilisent pour faire bouger l'emploi !



REFERENCE OFFRE	OE001	EMPLOYEUR	EMPL01	SECTEUR D'ACTIVITE	Hôtellerie/Restauration
INTITULE DU POSTE	Responsable de salle (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<p>Restaurant avec plus de 70 points de vente directs et plus de 100 autres points de vente franchisés. L'enseigne est présente principalement en Italie, mais aussi en Croatie, en Suisse, en Belgique et en France et a pour objectif de se développer au niveau international. Ouverture prochaine au Carré de Soie.</p> <p>Vous serez chargé des missions suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Diriger le personnel de la salle/bar <input type="checkbox"/> Former le personnel selon les procédures internes <input type="checkbox"/> Développer la rentabilité du restaurant en adéquation avec les objectifs fixés par la direction <input type="checkbox"/> Gérer et développer les relations clients <input type="checkbox"/> Tenir la caisse <input type="checkbox"/> Gérer les plannings <input type="checkbox"/> Gérer les embauches en étroite collaboration avec le responsable du point de vente <input type="checkbox"/> Tenir les stands et des commandes <input type="checkbox"/> Faire respecter la stricte application des procédures HACCP <input type="checkbox"/> Assurer la responsabilité fonctionnelle du restaurant en l'absence du responsable du point de vente <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte <input type="checkbox"/> Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour et prendre sa commande <input type="checkbox"/> Enregistrer les réservations et actualiser le plan d'occupation des tables, des salles du restaurant <input type="checkbox"/> Maitrise des logiciels de réservation <input type="checkbox"/> Organiser et contrôler le service en salle (dressage des tables, liaison salle-cuisine, etc) <input type="checkbox"/> Organiser un planning du personnel <input type="checkbox"/> Assurer les réparations culinaires de base <input type="checkbox"/> Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire <input type="checkbox"/> Langue étrangère – Anglais 				
FORMATION	<input type="checkbox"/> CAP, BEP ou équivalent en restauration				
EXPERIENCE DEMANDEE	<input type="checkbox"/> Expérience d'un an				
LIEU DE TRAVAIL	<input type="checkbox"/> Vaulx-en-Velin	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	Contrat à Durée Indéterminée (CDI)		ELEMENTS DE REMUNERATION		
TEMPS DE TRAVAIL	39 heures Cadre au forfait : 218 jours/an		DATE DE PRISE DE POSTE		Salaire annuel : 27 000€ sur 12 mois / Primes/ Mutuelle
HORAIRES					

REFERENCE OFFRE	OE002	EMPLOYEUR	EMPL01	SECTEUR D'ACTIVITE	Hôtellerie/Restauration
INTITULE DU POSTE	Second de cuisine (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<p>Restaurant avec plus de 70 points de vente directs et plus de 100 autres points de vente franchisés. L'enseigne est présente principalement en Italie, mais aussi en Croatie, en Suisse, en Belgique et en France et a pour objectif de se développer au niveau international. Ouverture prochaine au Carré de Soie.</p> <p>Vous serez chargé des tâches suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Assister le chef de cuisine dans toutes ses missions <input type="checkbox"/> Diriger en l'absence du chef de cuisine l'équipe de cuisine en place <input type="checkbox"/> Suivre et contrôler la mise en place du service et le bon déroulement de celui-ci dans le respect des règles d'hygiène et de qualité <input type="checkbox"/> Gérer les commandes, les stocks et les inventaires <input type="checkbox"/> Respecter et faire respecter les procédures internes <input type="checkbox"/> Former le personnel <input type="checkbox"/> Ajuster la planification des activités en fonction des aléas <input type="checkbox"/> Décliner une organisation générale en organisation par poste <input type="checkbox"/> Evaluer la charge de travail et organiser sa répartition en fonction du personnel disponible à chaque poste. <p>Vous maîtrisez parfaitement les normes HACCP.</p> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conditionner un produit <input type="checkbox"/> Cuire des viandes, poissons ou légumes <input type="checkbox"/> Doser des ingrédients culinaires <input type="checkbox"/> Dresser des plats pour le service <input type="checkbox"/> Entretenir un équipement, un outil ou matériel <input type="checkbox"/> Entretenir un poste de travail <input type="checkbox"/> Eplucher des légumes et des fruits <input type="checkbox"/> Mélanger des produits et ingrédients culinaires <input type="checkbox"/> Mettre en marche des équipements de cuisine <input type="checkbox"/> Préparer des ustensiles de cuisine <input type="checkbox"/> Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, etc) <input type="checkbox"/> Préparer un plan de travail 				
FORMATION	<input type="checkbox"/>				
EXPERIENCE DEMANDEE	<input type="checkbox"/> Expérience d'un an				
LIEU DE TRAVAIL	<input type="checkbox"/> Vaulx-en-Velin	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS			FREQUENCE si DEPLACEMENTS.		
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	Contrat à Durée Indéterminée (CDI)		ELEMENTS DE REMUNERATION		Salaire annuel : 27 000€ sur 12 mois/ Primes
TEMPS DE TRAVAIL	39 heures Cadre au forfait : 218 jours/an		DATE DE PRISE DE POSTE		
HORAIRES					

REFERENCE OFFRE	OE003	EMPLOYEUR	EMPL01	SECTEUR D'ACTIVITE	Hôtellerie/Restauration
INTITULE DU POSTE	Chef de cuisine (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<p>Restaurant avec plus de 70 points de vente directs et plus de 100 autres points de vente franchisés. L'enseigne est présente principalement en Italie, mais aussi en Croatie, en Suisse, en Belgique et en France et a pour objectif de se développer au niveau international. Ouverture prochaine au Carré de Soie.</p> <p>Vous serez chargé des missions suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Organiser la cuisine (équipe et planning) <input type="checkbox"/> Superviser la cadence et la qualité de travail dans le respect des normes d'hygiène <input type="checkbox"/> Gérer les commandes et les stocks <input type="checkbox"/> Respecter et faire respecter les procédures internes <input type="checkbox"/> Sélectionner et recruter le personnel avec le responsable du point de vente <input type="checkbox"/> Former le personnel <input type="checkbox"/> Gérer les coûts <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats <input type="checkbox"/> Contrôler l'application de procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE) <input type="checkbox"/> Contrôler le dressage des plats <input type="checkbox"/> Dresser les plats pour le service <input type="checkbox"/> Maîtriser les gammes de produits alimentaires <input type="checkbox"/> Organiser un planning du personnel <input type="checkbox"/> Superviser la préparation des aliments <input type="checkbox"/> Maîtriser les normes HACCP <input type="checkbox"/> Veiller au respect des procédures de travail 				
PREREQUIS	<input type="checkbox"/>				
FORMATION	<input type="checkbox"/> CAP, BEP ou équivalent Restauration				
EXPERIENCE DEMANDEE	<input type="checkbox"/> Expérience d'un an				
LIEU DE TRAVAIL	<input type="checkbox"/> Vaulx-en-Velin	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS			FREQUENCE si DEPLACEMENTS.		
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	Contrat à Durée Indéterminée (CDI)		ELEMENTS DE REMUNERATION		Salaire : à négocier en fonction du profil
TEMPS DE TRAVAIL	35 heures		DATE DE PRISE DE POSTE		
HORAIRES					

REFERENCE OFFRE	OE004	EMPLOYEUR	EMPL01	SECTEUR D'ACTIVITE	Hôtellerie/Restauration
INTITULE DU POSTE	Serveur de restaurant (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<p>Restaurant avec plus de 70 points de vente directs et plus de 100 autres points de vente franchisés. L'enseigne est présente principalement en Italie, mais aussi en Croatie, en Suisse, en Belgique et en France et a pour objectif de se développer au niveau international. Ouverture prochaine au Carré de Soie.</p> <p>Vous aurez en charge les missions suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> la réception et le placement de la clientèle <input type="checkbox"/> la prise de commande <input type="checkbox"/> le service des plats et des boissons <input type="checkbox"/> le dressage des tables <input type="checkbox"/> l'entretien de votre espace de travail <input type="checkbox"/> l'encaissement <input type="checkbox"/> le service au bar <input type="checkbox"/> le réapprovisionnement de stock de produits (frigos, couverts, etc) <input type="checkbox"/> la réception de la marchandise <p>Vous veillerez au respect des normes HACCP.</p> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte <input type="checkbox"/> Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour et prendre sa commande <input type="checkbox"/> Débarrasser et dresser les tables <input type="checkbox"/> Encaisser le montant d'une vente <input type="checkbox"/> Nettoyer une salle de réception <input type="checkbox"/> Réaliser la mise en place de la salle et de l'office <input type="checkbox"/> Réaliser un service en salle <input type="checkbox"/> Saisir une commande sur informatique <input type="checkbox"/> Traiter une commande 				
PREREQUIS	<input type="checkbox"/>				
FORMATION	<input type="checkbox"/> CAP, BEP ou équivalent Restauration				
EXPERIENCE DEMANDEE	<input type="checkbox"/>				
LIEU DE TRAVAIL	<input type="checkbox"/> Vaulx-en-Velin	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS			FREQUENCE si DEPLACEMENTS.		
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	Contrat à Durée Indéterminée (CDI)		ELEMENTS DE REMUNERATION		Salaire mensuel de 1 500€ sur 12 mois/ Mutuelle
TEMPS DE TRAVAIL	35 heures		DATE DE PRISE DE POSTE		
HORAIRES					

REFERENCE OFFRE	OE005	EMPLOYEUR	EMPL01	SECTEUR D'ACTIVITE	Hôtellerie/Restauration
INTITULE DU POSTE	Commis de cuisine (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<p>Restaurant avec plus de 70 points de vente directs et plus de 100 autres points de vente franchisés. L'enseigne est présente principalement en Italie, mais aussi en Croatie, en Suisse, en Belgique et en France et a pour objectif de se développer au niveau international. Ouverture prochaine au Carré de Soie.</p> <p>Vous aurez en charge :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> la préparation des produits culinaires du restaurant : salades, hamburgers, tex mex, desserts <p>Vous devez connaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> les normes HACCP <input type="checkbox"/> Les modalités de nettoyage de cuisine <input type="checkbox"/> les modalités de nettoyage et d'entretien des machines <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conditionner un produit <input type="checkbox"/> Cuire des viandes, poissons ou légumes <input type="checkbox"/> Doser des ingrédients culinaires <input type="checkbox"/> Dresser des plats pour le service <input type="checkbox"/> Entretien un équipement, un outil ou matériel <input type="checkbox"/> Eplucher des légumes et des fruits <input type="checkbox"/> Mélanger des produits et ingrédients culinaires <input type="checkbox"/> Mettre en marche des équipements de cuisine <input type="checkbox"/> Préparer des ustensiles de cuisine <input type="checkbox"/> Préparer les viandes et poissons (brider, barder, vider, trancher, etc) <input type="checkbox"/> Préparer un plan de travail 				
PREREQUIS	<input type="checkbox"/>				
FORMATION	<input type="checkbox"/> CAP, BEP ou équivalent Restauration				
EXPERIENCE DEMANDEE	<input type="checkbox"/> Débutant accepté				
LIEU DE TRAVAIL	<input type="checkbox"/> Vaulx-en-Velin	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS			FREQUENCE si DEPLACEMENTS.		
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT			ELEMENTS DE REMUNERATION		Salaire mensuel de 1 500€ sur 12 mois Mutuelle
TEMPS DE TRAVAIL	35 heures	DATE DE PRISE DE POSTE			
HORAIRES					

REFERENCE OFFRE	OE006	EMPLOYEUR	EMPL02	SECTEUR D'ACTIVITE	Hôtellerie/Restauration
INTITULE DU POSTE	Employé polyvalent de restauration (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<p>Restaurant italien situé au Carré de Soie avec une capacité de 120 places et 70 supplémentaires en terrasse recherche un employé polyvalent de restauration (H/F).</p> <p>Vous aurez en charge:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> le nettoyage de la vaisselle et du matériel <input type="checkbox"/> le nettoyage de la cuisine selon la procédure définie <input type="checkbox"/> la gestion des déchets <input type="checkbox"/> le rangement des livraisons <input type="checkbox"/> le suivi des inventaires et le contrôle des DLC <p>Vous aidez en cuisine sur les postes chaud et froid.</p> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conditionner un produit <input type="checkbox"/> Cuire des viandes, poissons ou légumes <input type="checkbox"/> Disposer des produits sur le lieu de vente <input type="checkbox"/> Encaisser le montant d'une vente <input type="checkbox"/> Entretenir des locaux <input type="checkbox"/> Nettoyer du matériel ou un équipement <input type="checkbox"/> Préparer des plats simples (salades, assiette de crudités, desserts, etc) et sandwiches <input type="checkbox"/> Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, etc) <input type="checkbox"/> Renseigner le client sur la composition des produits (salades, sandwiches, etc) et enregistrer sa commande 				
PREREQUIS	<input type="checkbox"/>				
FORMATION	<input type="checkbox"/> CAP, BEP ou équivalent restauration				
EXPERIENCE DEMANDEE	<input type="checkbox"/> Débutant accepté				
LIEU DE TRAVAIL	<input type="checkbox"/> Vaulx-en-Velin	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS			FREQUENCE si DEPLACEMENTS.		
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT			ELEMENTS DE REMUNERATION		
TEMPS DE TRAVAIL			DATE DE PRISE DE POSTE		
HORAIRES					

REFERENCE OFFRE	OE007	EMPLOYEUR	EMPL03	SECTEUR D'ACTIVITE	Hôtellerie/Restauration
INTITULE DU POSTE	Employé polyvalent de restauration (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<p>Une enseigne de restauration rapide recherche un employé polyvalent de restauration (H/F) :</p> <p>Vous aurez en charge :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> l'accueil des clients <input type="checkbox"/> la prise de commande <input type="checkbox"/> la préparation des sandwiches et le service à table <input type="checkbox"/> la vente à emporter <input type="checkbox"/> l'encaissement <input type="checkbox"/> l'entretien de votre espace de travail <p>Vous intégrez une équipe de 2 personnes.</p> <p>Compétences attendues :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conditionner un produit <input type="checkbox"/> Cuire des viandes, poissons ou légumes <input type="checkbox"/> Disposer des produits sur le lieu de vente <input type="checkbox"/> Encaisser le montant d'une vente <input type="checkbox"/> Entretien des locaux <input type="checkbox"/> Nettoyer du matériel ou un équipement <input type="checkbox"/> Préparer des plats simples (salades, assiettes de crudités, de fromages, desserts, etc) <input type="checkbox"/> Préparer des sandwiches <input type="checkbox"/> Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, etc) <input type="checkbox"/> Renseigner le client sur la composition des produits (salades, sandwiches, etc) et enregistrer sa commande. 				
PREREQUIS	<input type="checkbox"/>				
FORMATION	<input type="checkbox"/>				
EXPERIENCE DEMANDEE	<input type="checkbox"/> Expérience dans la restauration rapide appréciée				
LIEU DE TRAVAIL	<input type="checkbox"/> Vaulx-en-Velin	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS			FREQUENCE si DEPLACEMENTS.		
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	Contrat à Durée Indéterminée (CDI)		ELEMENTS DE REMUNERATION		Salaire horaire de 10.01€ sur 12 mois
TEMPS DE TRAVAIL	35 heures		DATE DE PRISE DE POSTE		Dès que possible
HORAIRES	Du lundi au samedi de 12h à 14h et de 18h à 23h				

REFERENCE OFFRE	OE008	EMPLOYEUR	EMPL04	SECTEUR D'ACTIVITE	Hôtellerie/Restauration
INTITULE DU POSTE	Cuisinier (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<p>Présentation de l'entreprise : Enseigne du Groupe Le Duff, ce restaurant est aujourd'hui le leader de la restauration italienne, avec plus de 170 restaurants en France.</p> <p>Sous l'autorité de son responsable direct, le cuisinier (H/F) est responsable de la production en chaud et froid (entrée, plats, desserts) et du produit Pizza, de l'arrivée de la matière première au service du client, en termes de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> qualité <input type="checkbox"/> conformité <input type="checkbox"/> hygiène et rotation de la marchandise (1^{er} entré 1^{er} sorti) <p>Le cuisinier (H/F) est en charge des missions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Assurer la sécurité, la maintenance et le nettoyage de ses postes <input type="checkbox"/> Participer à l'accueil du client par sa tenue et son sourire <input type="checkbox"/> Former les commis <input type="checkbox"/> Participer au bon fonctionnement du service <input type="checkbox"/> Apporter un soin tout particulier au respect des engagements. 				
PREREQUIS	<input type="checkbox"/>				
FORMATION	<input type="checkbox"/>				
EXPERIENCE DEMANDEE	<input type="checkbox"/>				
LIEU DE TRAVAIL	<input type="checkbox"/> Vaulx-en-Velin	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS			FREQUENCE si DEPLACEMENTS.		
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT			ELEMENTS DE REMUNERATION		
TEMPS DE TRAVAIL			DATE DE PRISE DE POSTE		
HORAIRES					

REFERENCE OFFRE	OE009	EMPLOYEUR	EMPL04	SECTEUR D'ACTIVITE	Hôtellerie/Restauration
INTITULE DU POSTE	Pizzaiolo (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<p>Présentation de l'entreprise : Enseigne du Groupe Le Duff, Del Arte est aujourd'hui le leader de la restauration italienne, avec plus de 170 restaurants en France.</p> <p>Sous l'autorité de son responsable direct, le pizzaiolo (H/F) est responsable de la production des pizzas, de l'arrivée de la matière première au service client, en termes de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> qualité <input type="checkbox"/> conformité <input type="checkbox"/> hygiène et rotation de la marchandise (1^{er} entré 1^{er} sorti) <p>Le pizzaiolo (H/F) est en charge des missions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Assurer la sécurité, la maintenance et le nettoyage de ses postes <input type="checkbox"/> Participer à l'accueil du client par sa tenue et son sourire <input type="checkbox"/> Former les commis <input type="checkbox"/> Participer au bon fonctionnement du service <input type="checkbox"/> Apporter un soin tout particulier au respect des engagements. 				
PREREQUIS	<input type="checkbox"/>				
FORMATION	<input type="checkbox"/>				
EXPERIENCE DEMANDEE	<input type="checkbox"/>				
LIEU DE TRAVAIL	<input type="checkbox"/> Vaulx-en-Velin	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS			FREQUENCE si DEPLACEMENTS.		
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT			ELEMENTS DE REMUNERATION		
TEMPS DE TRAVAIL			DATE DE PRISE DE POSTE		
HORAIRES					

REFERENCE OFFRE	OE010	EMPLOYEUR	EMPL05	SECTEUR D'ACTIVITE	Hôtellerie/Restauration
INTITULE DU POSTE	Agent polyvalent de restauration (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<p>Présentation de l'entreprise : Structure d'Insertion par l'Activité Economique qui dispose d'un restaurant social. Les repas servis sont à destination des habitants du CHRS principalement (120 000 repas par an).</p> <p>Vos missions s'organisent dans la salle-accueil autour des repas. Les actions liées à ces missions sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> préparation des entrées froides <input type="checkbox"/> respect des normes d'hygiène, contrôle sanitaire après déjeuner <input type="checkbox"/> entretien des parties communes <input type="checkbox"/> pointage des listings usagers <input type="checkbox"/> nettoyage de la salle et mise en place <input type="checkbox"/> tous travaux à la demande <p>Qualités requises :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> savoir respecter les normes de sécurité et d'hygiène <input type="checkbox"/> être soigneux <input type="checkbox"/> sens de l'initiative <input type="checkbox"/> travailler en équipe 				
PREREQUIS	<input type="checkbox"/> Etre éligible à l'IAE				
FORMATION	<input type="checkbox"/>				
EXPERIENCE DEMANDEE	<input type="checkbox"/>				
LIEU DE TRAVAIL	<input type="checkbox"/> Lyon	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS			FREQUENCE si DEPLACEMENTS.		
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	Contrat à Durée Déterminée d'Insertion (CDDI)		ELEMENTS DE REMUNERATION		
TEMPS DE TRAVAIL			DATE DE PRISE DE POSTE		
HORAIRES					

REFERENCE OFFRE	OE011	EMPLOYEUR	EMPL06	SECTEUR D'ACTIVITE	Hôtellerie/Restauration
INTITULE DU POSTE	Cuisinier traiteur (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<p>Une agence d'intérim recherche pour le compte de l'un de ses clients, un traiteur (H/F).</p> <input type="checkbox"/> Prestation haut de gamme <input type="checkbox"/> Préparation de plats destinés essentiellement à la vente en boutique.				
PREREQUIS	<input type="checkbox"/>				
FORMATION	<input type="checkbox"/> CAP/BEP				
EXPERIENCE DEMANDEE	<input type="checkbox"/> 1 an d'expérience minimum demandée				
LIEU DE TRAVAIL	<input type="checkbox"/> Lyon	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS			FREQUENCE si DEPLACEMENTS.		
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	Contrat à Durée Indéterminée (CDI)		ELEMENTS DE REMUNERATION	Selon profil	
TEMPS DE TRAVAIL			DATE DE PRISE DE POSTE		
HORAIRES					

REFERENCE OFFRE	OE012	EMPLOYEUR	EMPL06	SECTEUR D'ACTIVITE	Hôtellerie/Restauration
INTITULE DU POSTE	Serveur (H/F)			NOMBRE DE POSTES	Plusieurs postes à pourvoir
DESCRIPTIF	<p>Une agence d'intérim recherche pour le compte d'un de ses clients, un serveur (H/F).</p> <p>Vous assurez :</p> <p><input type="checkbox"/> le service à table</p> <p><input type="checkbox"/> le service du midi du jeudi au dimanche</p>				
PREREQUIS	<input type="checkbox"/>				
FORMATION	<input type="checkbox"/> CAP/BEP				
EXPERIENCE DEMANDEE	<input type="checkbox"/> Expérience en service exigée				
LIEU DE TRAVAIL	<input type="checkbox"/> Lyon	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS			FREQUENCE si DEPLACEMENTS.		
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	Contrat de Travail Temporaire (CTT)		ELEMENTS DE REMUNERATION		10.50€ de l'heure
TEMPS DE TRAVAIL			DATE DE PRISE DE POSTE		
HORAIRES					

REFERENCE OFFRE	OE013	EMPLOYEUR	EMPL06	SECTEUR D'ACTIVITE	Hôtellerie/Restauration
INTITULE DU POSTE	Boucher (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<p>Une agence d'intérim recherche un boucher (H/F).</p> <p>Vous maîtrisez la découpe et la préparation des produits tout en assurant la préparation du rayon.</p> <p>Dans ce cadre, vous participez également à la gestion des marchandises du rayon. En contact direct avec la clientèle, vous conseillez et fidélisez les clients.</p> <p>Vous avez le sens du commerce et êtes dotés de qualités relationnelles tout en assurant le respect de la tradition du métier, des règles de qualité, d'hygiène et de traçabilité.</p>				
PREREQUIS	<input type="checkbox"/> Etre passionné du métier				
FORMATION	<input type="checkbox"/> CAP/BEP en boucherie				
EXPERIENCE DEMANDEE	<input type="checkbox"/> Expérience confirmée acquise et récente sur un poste de boucher en Grande Distribution ou en artisanat				
LIEU DE TRAVAIL	<input type="checkbox"/> Lyon	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS			FREQUENCE si DEPLACEMENTS.		
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT			ELEMENTS DE REMUNERATION		
TEMPS DE TRAVAIL			DATE DE PRISE DE POSTE		
HORAIRES					

REFERENCE OFFRE	OE014	EMPLOYEUR	EMPL06	SECTEUR D'ACTIVITE	Hôtellerie/Restauration
INTITULE DU POSTE	Vendeur alimentaire (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<p>Une agence d'intérim recherche pour un de ses clients, un vendeur alimentaire (H/F).</p> <p>Vos missions consistent à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Accueillir et conseiller les clients d'un charcutier traiteur. <input type="checkbox"/> Tenir les stocks 				
PREREQUIS	<input type="checkbox"/> Dynamisme et motivation à intégrer une équipe jeune.				
FORMATION	<input type="checkbox"/>				
EXPERIENCE DEMANDEE	<input type="checkbox"/> Expérience dans la vente alimentaire de préférence.				
LIEU DE TRAVAIL	<input type="checkbox"/> Lyon	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS			FREQUENCE si DEPLACEMENTS.		
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	Contrat à Durée Indéterminée (CDI)		ELEMENTS DE REMUNERATION	Selon profil	
TEMPS DE TRAVAIL			DATE DE PRISE DE POSTE		
HORAIRES					

REFERENCE OFFRE	OE015	EMPLOYEUR	EMPL06	SECTEUR D'ACTIVITE	Hôtellerie/Restauration
INTITULE DU POSTE	Opérateur agro-alimentaire (H/F)			NOMBRE DE POSTES	Plusieurs postes à pourvoir
DESCRIPTIF	<p>Une agence d'intérim recherche pour plusieurs clients, des opérateurs agro-alimentaires.</p> <p>Vous réalisez les tâches suivantes :</p> <p><input type="checkbox"/> Gestion du poste préparation froide</p> <p>Vous êtes garant :</p> <p><input type="checkbox"/> de la qualité et l'amélioration continue</p> <p><input type="checkbox"/> de la traçabilité, de l'hygiène et de la sécurité alimentaire</p>				
PREREQUIS					
FORMATION	<input type="checkbox"/> CAP traiteur				
EXPERIENCE DEMANDEE	<input type="checkbox"/> Expérience significative dans le secteur agroalimentaire, restauration collective de 1 à 2 ans				
LIEU DE TRAVAIL	<input type="checkbox"/> Brignais et Corbas	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS			FREQUENCE si DEPLACEMENTS.		
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	Contrat de Travail Temporaire (CTT)		ELEMENTS DE REMUNERATION	Selon profil	
TEMPS DE TRAVAIL			DATE DE PRISE DE POSTE		
HORAIRES					

REFERENCE OFFRE	OE016	EMPLOYEUR	EMPL07	SECTEUR D'ACTIVITE	Hôtellerie/Restauration
INTITULE DU POSTE	Livreur (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<p>Franchise internationale spécialisée dans le domaine de la restauration rapide autour de la pizza recherche des livreurs (H/F).</p> <p>Vos missions consistent à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Assurer la livraison à domicile <input type="checkbox"/> Anticiper sur les modes de règlement des clients 				
PREREQUIS	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Dynamisme et motivation <input type="checkbox"/> Travail en équipe 				
FORMATION	Formation interne				
EXPERIENCE DEMANDEE	<input type="checkbox"/> Débutant accepté				
LIEU DE TRAVAIL	<input type="checkbox"/> Lyon et agglomération	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS	BSR ou permis B		
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS		FREQUENCE si DEPLACEMENTS.			
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	Contrat à Durée Indéterminée (CDI)		ELEMENTS DE REMUNERATION	Selon profil	
TEMPS DE TRAVAIL	12h, 18h ou 24h		DATE DE PRISE DE POSTE		
HORAIRES					

REFERENCE OFFRE	OE017	EMPLOYEUR	EMPL07	SECTEUR D'ACTIVITE	Hôtellerie/Restauration
INTITULE DU POSTE	Agent polyvalent de restauration (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<p>Franchise internationale spécialisée dans le domaine de la restauration rapide autour de la pizza recherche des agents polyvalents de restauration.</p> <p>Vos missions consistent à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Préparation des pizzas et autres plats chauds <input type="checkbox"/> Respect des normes d'hygiène et de sécurité tout au long des services 				
PREREQUIS	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Dynamisme et motivation <input type="checkbox"/> Travail en équipe 				
FORMATION	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Formation interne 				
EXPERIENCE DEMANDEE	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Débutant accepté 				
LIEU DE TRAVAIL	<input type="checkbox"/> Lyon et agglomération	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS			FREQUENCE si DEPLACEMENTS.		
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	Contrat à Durée Indéterminée (CDI)		ELEMENTS DE REMUNERATION		Selon profil
TEMPS DE TRAVAIL	Minimum 24h Possibilité d'évoluer vers un temps de 35h		DATE DE PRISE DE POSTE		
HORAIRES	10H-15H pour le service du midi 18h-23h pour le service du soir Tous les jours				

REFERENCE OFFRE	OE018	EMPLOYEUR	EMPL08	SECTEUR D'ACTIVITE	Hôtellerie/Restauration
INTITULE DU POSTE	Maître d'hôtel (H/F)			NOMBRE DE POSTES	1
DESCRIPTIF	<p>Structure familiale en charge de l'organisation de tout type d'événements à destination de professionnels (séminaires, etc..) ou de particuliers (mariage, etc) recherche un maître d'hôtel expérimenté (H/F).</p> <p>Vos missions consistent à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Accueillir la clientèle et l'accompagner tout au long de l'événement <input type="checkbox"/> Coordonner le service à table afin de garantir son excellence <input type="checkbox"/> Veiller au bon déroulement de l'événement <p>Vous avez les qualités suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sens du détail, de l'accueil, de l'écoute et un très bon relationnel <input type="checkbox"/> Excellente présentation <input type="checkbox"/> Grande disponibilité 				
PREREQUIS	<input type="checkbox"/>				
FORMATION	<input type="checkbox"/> Pas d'exigence particulière en terme de diplôme				
EXPERIENCE DEMANDEE	<input type="checkbox"/> Profil expérimenté en tant que maître d'hôtel				
LIEU DE TRAVAIL	<input type="checkbox"/> Vaulx en Velin (un 2 nd établissement est situé à Villeurbanne en fonction de l'activité vous pouvez y être affecté)	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS		FREQUENCE si DEPLACEMENTS.			
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	CDD de 3 mois avec perspective de CDI	ELEMENTS DE REMUNERATION		Selon profil	
TEMPS DE TRAVAIL	Annualisation des heures	DATE DE PRISE DE POSTE		Début avril	
HORAIRES	Travail les week-ends et nuits – Pas d'horaires fixes car chaque évènement est différent Grande amplitude horaire				

REFERENCE OFFRE	OE019	EMPLOYEUR	EMPL09	SECTEUR D'ACTIVITE	Hôtellerie/Restauration
INTITULE DU POSTE	Cuisinier (H/F)			NOMBRE DE POSTES	1
DESCRIPTIF	<p>Au sein du restaurant, vous effectuez de la cuisine traditionnelle. 20 à 40 couverts</p> <p>Vous assurez les missions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Réaliser la mise en place de votre cuisine et la plonge <input type="checkbox"/> Cuisiner en respectant les règles d'hygiène et les normes HACCP <input type="checkbox"/> Élaborer les menus en tenant compte des budgets définis par la direction <input type="checkbox"/> Préparer les commandes et assurer la gestion des stocks <input type="checkbox"/> Nettoyer votre cuisine (frigo, piano de cuisson, four) à chaque fin de service 				
PREREQUIS	<input type="checkbox"/>				
FORMATION	<input type="checkbox"/> CAP/BEP ou équivalent				
EXPERIENCE DEMANDEE	<input type="checkbox"/> Expérience d'un an				
LIEU DE TRAVAIL	<input type="checkbox"/> Lyon	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS			FREQUENCE si DEPLACEMENTS.		
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	Contrat à Durée Indéterminée (CDI)		ELEMENTS DE REMUNERATION		Selon profil
TEMPS DE TRAVAIL	35 heures		DATE DE PRISE DE POSTE		
HORAIRES	Du lundi au vendredi uniquement pour le service du midi				