

Novembre 2021

LES RENDEZ-VOUS DE L'EMPLOI

- COMMERCE ET RESTAURATION...

Un événement
proposé dans
le cadre de

**SEMAINE
EMPLOI**
Pôle emploi



JEUDI 18 NOVEMBRE 2021

10H À 12H | Centre commercial Les 7 chemins



Infos : rendezvousemploivaulx@gmail.com / 04 27 18 41 40



AGENCE
NATIONALE
DE LA COHÉSION
DES TERRITOIRES



GRANDLYON
la métropole

PREFET
DE LA REGION
AUVERGNE
RHÔNE-ALPES



REFERENCE OFFRE	OE001	EMPLOYEUR	ACTION	SECTEUR D'ACTIVITE	COMMERCE
INTITULE DU POSTE	EMPLOYE.E POLYVALENT.E DE LIBRE SERVICE (H/F)			NOMBRE DE POSTES	NC
DESCRIPTIF	<p>Nos équipes d'employés constituent le cœur du magasin et le premier point de contact de nos clients. En tant qu'Employé/es de magasins polyvalent, vous travaillez sous la responsabilité des Adjoints et du Responsable Magasin et assurez des missions variées et opérationnelles.</p> <p>Vous traitez les livraisons (stocks, déchargement du camion)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vous disposez les produits en rayons, • Vous rangez et nettoyez les espaces du point de vente, • Vous accompagnez et renseignez les clients, • Vous gérez le passage à la caisse. <p>Homme/Femme de terrain, vous êtes polyvalent, dynamique, et disposez d'un véritable sens du client et du service.</p>				
PREREQUIS	Aucun				
FORMATION	Aucune.				
EXPERIENCE DEMANDEE	Débutant/e accepté/e				
LIEU DE TRAVAIL	Vaulx-en-Velin	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS	TCL		
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS	Aucun	FREQUENCE si DEPLACEMENTS.			
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	CDD / CDI	ELEMENTS DE REMUNERATION	SMIC + Remise sur le magasin + Mutuelle + Participation + Comité d'Entreprise		
TEMPS DE TRAVAIL	30 heures	DATE DE PRISE DE POSTE	Dès que possible		
HORAIRES	Amplitude horaire : 6h - 20h45 du lundi au samedi (Possibilité de travailler à partir de 5h ou le dimanche exceptionnellement uniquement sur la base de volontariat)				

REFERENCE OFFRE	OE002	EMPLOYEUR	MEAT GRILL	SECTEUR D'ACTIVITE	RESTAURATION
INTITULE DU POSTE	Serveur / Serveuse (H/F)			NOMBRE DE POSTES	2
DESCRIPTIF	<p>Dynamique, organisé(e) et motivé(e).</p> <p>A l'écoute du client et ayant une bonne élocution, nous recherchons deux serveurs et serveuses sérieux.euses pour notre steak House.</p> <p>Grande capacité (200 places assises), travail le week-end et jours fériés.</p>				
PREREQUIS	Organisation, motivation, bonne élocution				
FORMATION					
EXPERIENCE DEMANDEE	1 an en restauration				
LIEU DE TRAVAIL	Vaulx-En-Velin	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS	Bus Permis b (trajet soir)		
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS		FREQUENCE si DEPLACEMENTS.			
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	CDI	ELEMENTS DE REMUNERATION	SMIC		
TEMPS DE TRAVAIL	35 heures	DATE DE PRISE DE POSTE	immédiate		
HORAIRES	Semaine, jour férié, weekend				

REFERENCE OFFRE	OE003	EMPLOYEUR	METRO	SECTEUR D'ACTIVITE	COMMERCE
INTITULE DU POSTE	Employé / Employée de marée (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<ul style="list-style-type: none"> • Vous aurez en charge l'approvisionnement du rayon Marée • Vous serez au service du client afin de le servir et de le conseiller sur les poissons, mollusques et crustacés <p>Vos missions annexes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • A l'écoute de nos clients, vous leur recommandez les bons produits • Informer nos clients de nos offres spéciales et promotions afin de les fidéliser • Collecter les avis clients et faire un retour à votre manager <p>Votre Profil :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vous êtes dynamique • Vous avez le sens de l'organisation • Vous êtes motivé(e) par le commerce • Vos qualités de contact vous permettent d'orienter et de renseigner les clients 				
PREREQUIS					
FORMATION	Formations assurées par le groupe				
EXPERIENCE DEMANDEE					
LIEU DE TRAVAIL		ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS		FREQUENCE si DEPLACEMENTS.			
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	CDI	ELEMENTS DE REMUNERATION		Mensuel de 1650.00 € à 1750.00 € Prime de 13ème mois + intéressement + participation Mutuelle et remise sur les achats	
TEMPS DE TRAVAIL		DATE DE PRISE DE POSTE			
HORAIRES					

REFERENCE OFFRE	OE004	EMPLOYEUR	METRO	SECTEUR D'ACTIVITE	COMMERCE
INTITULE DU POSTE	Assistant / Assistante de manager (H/F)		NOMBRE DE POSTES		
DESCRIPTIF	<p>Vos missions principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vous aurez en charge l'approvisionnement du rayon Marée • Vous serez au service du client afin de le servir et de le conseiller sur les poissons, mollusques et crustacés • Vous épauler le manager sur ses différentes tâches (sécurité, commande) <p>Vos missions annexes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • A l'écoute de nos clients, vous leur recommandez les bons produits • Informer nos clients de nos offres spéciales et promotions afin de les fidéliser • Collecter les avis clients et faire un retour à votre manager <p>Votre Profil :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vous êtes dynamique • Vous avez le sens de l'organisation • Vous êtes motivé(e) par le commerce • Vos qualités de contact vous permettent d'orienter et de renseigner les clients 				
PREREQUIS					
FORMATION					
EXPERIENCE DEMANDEE					
LIEU DE TRAVAIL		ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS		FREQUENCE si DEPLACEMENTS.			
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT		ELEMENTS DE REMUNERATION	Mensuel de 1800.00 € à 2000.00€. Rémunération sur 13 mois à négocier + prime 13ème mois+ intéressement + participation Mutuelle et remise sur les achats		
TEMPS DE TRAVAIL		DATE DE PRISE DE POSTE			
HORAIRES					

REFERENCE OFFRE	OE005	EMPLOYEUR	METRO	SECTEUR D'ACTIVITE	COMMERCE
INTITULE DU POSTE	Employé / Employée de rayon produits frais (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<p>Poste à pourvoir pour le secteur frais. L'environnement étant à 2 degrés, vous êtes équipé d'une polaire et d'une veste, fourni par l'entreprise.</p> <p>Vos missions principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Approvisionnement des rayons • Rotation des produits • Décharge des marchandises • Vérifier les dates de péremption • Facing : mise en avant des produits <p>Vos missions annexes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • A l'écoute de nos clients, vous leur recommandez les bons produits • Informer nos clients de nos offres spéciales et promotions afin de les fidéliser. • Collecter les avis clients et faire un retour à votre manager. 				
PREREQUIS					
FORMATION	Formations assurées par le groupe				
EXPERIENCE DEMANDEE					
LIEU DE TRAVAIL		ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS	Notre entrepôt ouvre de 5h30 à 20h est donc nécessaire d'avoir un moyen de transport (voiture, vélo, trottinette).		
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS		FREQUENCE si DEPLACEMENTS.			
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	CDI	ELEMENTS DE REMUNERATION	Mensuel de 1650.00 € à 1750.00 € Rémunération sur 13 mois + intéressement + participation Mutuelle et remise sur les achats		
TEMPS DE TRAVAIL		DATE DE PRISE DE POSTE			
HORAIRES	Vous travaillerez 1 semaine du matin et 1 semaine de l'après-midi.				

REFERENCE OFFRE	OE006	EMPLOYEUR	METRO	SECTEUR D'ACTIVITE	COMMERCE
INTITULE DU POSTE	Assistant / Assistante de manager (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<p>Vos missions principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vous aurez en charge l'approvisionnement du rayon Marée • Vous serez au service du client afin de le servir et de le conseiller sur les poissons, mollusques et crustacés • Vous épauler le manager sur ses différentes tâches (sécurité, commande) <p>Vos missions annexes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • A l'écoute de nos clients, vous leur recommandez les bons produits • Informer nos clients de nos offres spéciales et promotions afin de les fidéliser • Collecter les avis clients et faire un retour à votre manager <p>Votre Profil :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vous êtes dynamique • Vous avez le sens de l'organisation • Vous êtes motivé par le commerce • Vos qualités de contact vous permettent d'orienter et de renseigner les clients 				
PREREQUIS					
FORMATION	Perspectives d'évolution au travers de la formation professionnelle et de la gestion des carrières				
EXPERIENCE DEMANDEE					
LIEU DE TRAVAIL		ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS		FREQUENCE si DEPLACEMENTS.			
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	CDI	ELEMENTS DE REMUNERATION		Mensuel de 1800.00 € à 2000.00 € Rémunération sur 13 mois à négocier + prime 13ème mois + intéressement + participation Mutuelle et remise sur les achats	
TEMPS DE TRAVAIL		DATE DE PRISE DE POSTE			
HORAIRES					

REFERENCE OFFRE

OE007

EMPLOYEUR

**IBIS Carré de
Soie**

SECTEUR
D'ACTIVITE

HOTELLERIE

INTITULE DU POSTE	RECEPTIONNISTE DE NUIT (H/F)		NOMBRE DE POSTES	1
DESCRIPTIF	Vos missions : <ul style="list-style-type: none"> • Accueil physique et téléphonique, facturation et encaissement, clôture informatique. • Responsable de la Sécurité des Biens et des Personnes pendant la nuit. 			
PREREQUIS	Anglais			
FORMATION	Formation Tourisme ou Hôtellerie			
EXPERIENCE DEMANDEE	Débutant(e) accepté(e)			
LIEU DE TRAVAIL	Carré de Soie Vaulx en Velin	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS	Tram T3, T7, Métro A	
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS	Non	FREQUENCE si DEPLACEMENTS.		
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	CDI	ELEMENTS DE REMUNERATION	SMIC HOTELIER	
TEMPS DE TRAVAIL	39H	DATE DE PRISE DE POSTE	20/11/2021	
HORAIRES	De 23H00 à 7H00. Du lundi au Vendredi.			

REFERENCE OFFRE	OE008	EMPLOYEUR	IBIS Carré de Soie	SECTEUR D'ACTIVITE	HOTELLERIE
INTITULE DU POSTE	EMPLOYE (E) PETITS DEJEUNERS (H/F)			NOMBRE DE POSTES	1
DESCRIPTIF	Vos missions : <ul style="list-style-type: none"> • Préparation et suivi du Buffet Petits Déjeuners. • Accueil des clients • Nettoyage des locaux et plonge. 				
PREREQUIS					
FORMATION					
EXPERIENCE DEMANDEE	Débutant(e) accepté(e)				
LIEU DE TRAVAIL	Carré de Soie Vaulx en Velin	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS	Tram T3, T7, Métro A		
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS	Non	FREQUENCE si DEPLACEMENTS.			
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	CDI	ELEMENTS DE REMUNERATION	SMIC HOTELIER		
TEMPS DE TRAVAIL	30h	DATE DE PRISE DE POSTE	20/11/2021		
HORAIRES	De 6H30 à 13H15. Week-ends travaillés en alternance.				

REFERENCE OFFRE	OE009	EMPLOYEUR	IBIS Carré de Soie	SECTEUR D'ACTIVITE	HOTELLERIE
INTITULE DU POSTE	EMPLOYE (E) PETITS DEJEUNERS (H/F) à temps partiel			NOMBRE DE POSTES	1
DESCRIPTIF	Vos missions : <ul style="list-style-type: none"> • Préparation et suivi du Buffet Petits Déjeuners. • Accueil des clients • Nettoyage des locaux et plonge. 				
PREREQUIS					
FORMATION					
EXPERIENCE DEMANDEE	Débutant(e) accepté(e)				
LIEU DE TRAVAIL	Carré de Soie Vaulx en Velin	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS	Tram T3, T7, Métro A		
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS	Non	FREQUENCE si DEPLACEMENTS.			
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	CDI	ELEMENTS DE REMUNERATION	SMIC HOTELIER		
TEMPS DE TRAVAIL	12H ou 18H/SEMAINE	DATE DE PRISE DE POSTE	20/11/2021		
HORAIRES	De 6H30 à 13H15. Les samedis et dimanche + 1 autre jour dans la semaine si possible.				

REFERENCE OFFRE	OE010	EMPLOYEUR	CASINO	SECTEUR D'ACTIVITE	COMMERCE
INTITULE DU POSTE	Vendeur / Vendeuse fruit et légumes (H/F)		NOMBRE DE POSTES		
DESCRIPTIF	<p>Vos missions vous permettront d'acquérir des savoirs faire techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En transformant et préparant les produits à partir de matières premières • En assistant quotidiennement à la préparation de l'étalage ou du rayon • En préparant les commandes clients <p>Des compétences en gestion et management :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En optimisant les stocks selon le flux de clients, tout en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et de qualité • En participant à la gestion des plannings de fabrication et/ou de vente • En participant au suivi des indicateurs suivants : CA, marge, démarque, ... <p>Des aptitudes commerciales :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En accueillant et conseillant les clients • En assistant votre manager sur la mise en place des opérations promotionnelles • En veillant à un merchandising attractif <p>Qualités recherchées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Goût du commerce et de la relation client. • Rigueur et dynamisme. • Esprit d'équipe. 				
PREREQUIS					
FORMATION	Préparation d'un certificat de qualification professionnelle				
EXPERIENCE DEMANDEE	Débutant(e) accepté				
LIEU DE TRAVAIL		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					

INTITULE DU POSTE	Employé(e) en approvisionnement de rayon (H/F)		NOMBRE DE POSTES	3
DESCRIPTIF	<p>Mise en rayon des produits frais et non frais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérification des DLC • Vérification des prix <p>Emplois pouvant convenir à des étudiants ou en complément d'activité.</p>			
PREREQUIS				
FORMATION				
EXPERIENCE DEMANDEE				
LIEU DE TRAVAIL		ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS		
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS		FREQUENCE si DEPLACEMENTS.		
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT		ELEMENTS DE REMUNERATION		
TEMPS DE TRAVAIL	10h	DATE DE PRISE DE POSTE		
HORAIRES	Samedi et dimanche			

REFERENCE OFFRE	OE012	EMPLOYEUR	CASINO	SECTEUR D'ACTIVITE	COMMERCE
INTITULE DU POSTE	... (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	Expérimentation liée à la mise en place d'un nouveau système de logistique. Être en alerte grâce à ce nouvel outil afin de procéder au remplissage des rayons. Être réactif.				
PREREQUIS					
FORMATION					
EXPERIENCE DEMANDEE					
LIEU DE TRAVAIL		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	OE013	EMPLOYEUR	CASINO	SECTEUR D'ACTIVITE	COMMERCE
INTITULE DU POSTE	... (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<p>Vos missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 30% déchargement camion • 70% mise en rayon <p>Rayon liquides.</p>				
PREREQUIS					
FORMATION	CACES 1 / formation possible				
EXPERIENCE DEMANDEE					
LIEU DE TRAVAIL		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	Horaire de 6h à 12h				

REFERENCE OFFRE	OE015	EMPLOYEUR	CASINO	SECTEUR D'ACTIVITE	COMMERCE
INTITULE DU POSTE	Poissonnier(e) en alternance (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<p>Vos missions vous permettront d'acquérir des savoirs faire techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En transformant et préparant les produits à partir de matières premières • En assistant quotidiennement à la préparation de l'étalage ou du rayon • En préparant les commandes clients <p>Des compétences en gestion et management :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En optimisant les stocks selon le flux de clients, tout en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et de qualité • En participant à la gestion des plannings de fabrication et/ou de vente • En participant au suivi des indicateurs suivants : CA, marge, démarque, ... <p>Des aptitudes commerciales :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En accueillant et conseillant les clients • En assistant votre manager sur la mise en place des opérations promotionnelles • En veillant à un merchandising attractif <p>Vos qualités :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Goût du commerce et de la relation client. • Rigueur et dynamisme. • Esprit d'équipe. 				
PREREQUIS	Débutant(e) accepté				
FORMATION	Préparation du CQP POISSONNIER/E EN ALTERNANCE (H/F)				
EXPERIENCE DEMANDEE					
LIEU DE TRAVAIL		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					

INTITULE DU POSTE	... (H/F)		NOMBRE DE POSTES	2
DESCRIPTIF	Vous aurez à gérer le réapprovisionnement de vos rayons en produits adéquats.			
PREREQUIS				
FORMATION	Possibilité de formation en interne			
EXPERIENCE DEMANDEE				
LIEU DE TRAVAIL		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	OE016	EMPLOYEUR	PRESTAL	SECTEUR D'ACTIVITE	TRAITEUR
INTITULE DU POSTE	CHEF.FE DE PARTIE TRAITEUR (H/F)			NOMBRE DE POSTES	NC
DESCRIPTIF	<p>Rejoignez notre équipe de cuisiniers pour participer au développement de notre activité traiteur (repas assis, buffets, cocktails jusqu'à 800 couverts/jour) et à notre action d'accompagnement de personnes éloignées du marché du travail en vue de leur retour à un emploi durable.</p> <p>Rattaché(e) au chef responsable du laboratoire, vous serez en charge de la planification et de l'organisation d'une partie des productions salées et interviendrez ponctuellement sur prestations extérieures.</p>				
PREREQUIS					
FORMATION	BTS / Bac Pro (CAP exigé).				
EXPERIENCE DEMANDEE	Expérience de 3 ans minimum				
LIEU DE TRAVAIL		ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS		FREQUENCE si DEPLACEMENTS.			
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT		ELEMENTS DE REMUNERATION		selon profil et expérience (base 2300€ à 2400€ brut mensuel)	
TEMPS DE TRAVAIL	39h	DATE DE PRISE DE POSTE			
HORAIRES	Du lundi au vendredi en journée Quelques samedis sur l'année				

REFERENCE OFFRE	OE017	EMPLOYEUR	PRESTAL	SECTEUR D'ACTIVITE	TRAITEUR
INTITULE DU POSTE	AIDE DE CUISINE TRAITEUR (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	Missions : <ul style="list-style-type: none"> • Travail en laboratoire traiteur (travail à 10°) • Légumerie: épluchage, taillage de légumes • Préparations pièces cocktails salées/sucrées, plateaux repas, plats traiteur • Plonge et nettoyage 				
PREREQUIS	La personne doit être éligible à un CDD d'insertion (à vérifier auprès de son référent ou du pôle emploi) 1ère expérience même courte en restauration (tradi, traiteur ou collectivité) Goût pour le travail en équipe (travail en brigade) Maîtrise du français oral impératif pour la compréhension des consignes				
FORMATION					
EXPERIENCE DEMANDEE					
LIEU DE TRAVAIL	PRESTAL TRAITEUR 10 rue Sigmund Freud 69120 Vaulx en Velin	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS		FREQUENCE si DEPLACEMENTS.			
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	CDD d'insertion de 4 mois renouvelable (durée maximale de 24 mois)	ELEMENTS DE REMUNERATION	SMIC Horaire		
TEMPS DE TRAVAIL	25 h par semaine	DATE DE PRISE DE POSTE			
HORAIRES	(prise de fonction à 7h00 le matin) Modulation d'horaires liée à l'activité traiteur (travail certains après midi et samedis matin)				

REFERENCE OFFRE	OE018	EMPLOYEUR	PRESTAL	SECTEUR D'ACTIVITE	TRAITEUR
INTITULE DU POSTE	Livreur- serveur pour prestations traiteur (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	Vos missions : <ul style="list-style-type: none"> • Livraison et installation de buffets et cocktails (clientèle entreprises/ collectivités/ particuliers). • Livraison de plateaux repas • A moyen terme, participation possible à des services de cocktails et buffets sous la responsabilité d'un maître d'hôtel, 				
PREREQUIS	La personne doit être éligible à un CDD d'insertion (à vérifier auprès de son référent ou du pôle emploi) Permis VL. Expérience préalable et /ou intérêt pour le service Maîtrise du français : expression et compréhension orale (contacts clients face à face et téléphoniques) + lecture (bons de livraisons, plans...) Capacité à se repérer, sur carte, avec ou sans GPS Capacité à porter des charges jusqu'à 20 kg				
FORMATION	Le candidat sera formé par nos soins				
EXPERIENCE DEMANDEE	Le candidat devra avoir un vrai sens du service, une conduite automobile et une présentation irréprochable. Expérience réelle de la conduite urbaine en France				
LIEU DE TRAVAIL	Poste basé à Vaulx en Velin – livraisons et services sur l'agglomération lyonnaise	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS	Oui	FREQUENCE si DEPLACEMENTS.			
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	CDD d'insertion de 4 mois, renouvelable jusqu'au 24 mois maximum	ELEMENTS DE REMUNERATION		SMIC horaire	
TEMPS DE TRAVAIL	Contrat de 25 h par semaine	DATE DE PRISE DE POSTE			
HORAIRES	Horaires parfois variables et travail parfois en week-end.				

REFERENCE OFFRE	OE019	EMPLOYEUR	PRESTAL	SECTEUR D'ACTIVITE	TRAITEUR
INTITULE DU POSTE	Assistant.e administratif/ve (H/F)			NOMBRE DE POSTES	
DESCRIPTIF	<p>Au cœur de l'équipe administrative, l'assistant assure des missions d'accueil, standard et appui administratif et comptable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • accueil public et standard (clients/ fournisseurs) • vérification de factures fournisseurs (contrôle des prix), préparation des règlements, demandes d'avoirs éventuels • saisie des achats alimentaires dans le logiciel comptable (EBP) • vérification et remises en banque des chèques, espèces et tickets restaurant • classement et archivage de dossiers <p>Travail en interface avec plusieurs services de l'entreprise (commercial, comptabilité, direction)</p>				
PREREQUIS	<p>La personne doit être éligible à un CDD d'insertion (à vérifier auprès de son référent ou du pôle emploi)</p> <p>Maîtrise des bases de bureautique (usage word et excel) et de la navigation réseau/ internet</p> <p>Français correct permettant un bon contact téléphonique avec les clients</p> <p>Qualités relationnelles</p>				
FORMATION	Le poste permet la découverte, la formation et la pratique du logiciel de gestion EBP				
EXPERIENCE DEMANDEE					
LIEU DE TRAVAIL	PRESTAL traiteur, Zone d'activité de la Rize à 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	Poste 25h/ semaine	DATE DE PRISE DE POSTE			
HORAIRE	<p>Présence sur des demi-journées matin ou après-midi</p> <p>Amplitude possible entre 8h30 et 17h</p>				

REFERENCE OFFRE	OE020	EMPLOYEUR	PRESTAL	SECTEUR D'ACTIVITE	TRAITEUR
INTITULE DU POSTE	Chef pâtissier responsable de partie (H/F)		NOMBRE DE POSTES	1	
DESCRIPTIF	Rattaché au responsable opérationnel : <ul style="list-style-type: none"> • Vous serez en charge de la planification et de l'organisation des préparations sucrées et interviendrez ponctuellement sur prestations extérieures. • Vous participerez à l'encadrement et à la formation d'une petite équipe (4 pers 				
PREREQUIS					
FORMATION					
EXPERIENCE DEMANDEE	Professionnel confirmé en restauration et/ou traiteur				
LIEU DE TRAVAIL	10 rue Sigmund Freud Vaulx en Velin	ACCESSIBILITE / MOBILITE/PERMIS			
DEPLACEMENTS PROFESSIONNELS		FREQUENCE si DEPLACEMENTS.			
TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL & DUREE si CDD ou CTT	CDI	ELEMENTS DE REMUNERATION			
TEMPS DE TRAVAIL	39h	DATE DE PRISE DE POSTE	A pourvoir immédiatement		
HORAIRES	du lundi au vendredi en journée Quelques samedis sur l'année.				

REFERENCE OFFRE	OE022	EMPLOYEUR	La Côte et l'anête	SECTEUR D'ACTIVITE	RESTAURATION
INTITULE DU POSTE	Barman (H/F)			NOMBRE DE POSTES	NC
DESCRIPTIF	<p>Effectuer l'approvisionnement journalier du bar et de la cave Réaliser la mise en place du bar Passer les commandes de boissons en l'absence du responsable Assurer l'entretien périodique des équipements du bar Installer et mettre en valeur les produits d'une manière suggestive Promouvoir les boissons efficacement pour optimiser les ventes Assurer le service des boissons Veiller au rangement du bar pour le service suivant Assurer l'entretien journalier du bar, des aires de services et de ses annexes Respecter les normes d'hygiène et de sécurité ainsi que le règlement intérieur Effectuer l'inventaire du bar et de la cave Effectuer tout autre travaux ou tâches demandés par son responsable</p>				
PREREQUIS	<p>Passionné par son métier, le barman doit posséder :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une bonne expérience pratique, • des qualités de vente, • un sens développé des relations clients, • un esprit d'organisation • une mémoire visuelle et auditive • une bonne résistance physique et nerveuse <p>Organiser son travail Connaître l'ensemble des boissons (vins, alcools, cafés, thés et eaux minérales...) Susciter la vente et promouvoir les produits du bar Posséder des notions de sommellerie Travailler en équipe</p>				
FORMATION					
EXPERIENCE DEMANDEE					
LIEU DE TRAVAIL		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					

INTITULE DU POSTE	Chef.fe de rang (H/F)		NOMBRE DE POSTES	NC
DESCRIPTIF	<p>Assurer l'entretien journalier du restaurant et des offices Assurer l'entretien périodique du matériel de salle Réaliser les mises en place Accueillir, conseiller et veiller au confort des clients Présenter la carte et répondre aux questions des clients Prendre les commandes Assurer le service de façon efficace et attentive Communiquer avec son commis de salle S'assurer que la table a du pain de l'eau et changer les cendriers sur les tables de la terrasse Assurer l'encaissement et le contrôle des paiements Participer à la formation des commis de salle Veiller au débarrasage de la salle, au rangement du matériel et à la salle pour le service suivant</p>			
PREREQUIS	<p>Organiser son travail Maîtriser le poste de commis de salle et être capable d'assurer les remplacements occasionnels Connaître la composition des plats Susciter la vente et promouvoir les produits de la carte Posséder des notions de sommellerie Travailler en équipe Qualités recherchées : une bonne expérience pratique, des qualités de vente, un sens développé des relations clients.</p>			
FORMATION	CAP / BEP / Bac pro / BTH / BTS			
EXPERIENCE DEMANDEE	2 à 3 ans sur un poste similaire			
LIEU DE TRAVAIL		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		

REFERENCE OFFRE	OE023	EMPLOYEUR	La Côte et l'arête	SECTEUR D'ACTIVITE	RESTAURATION
INTITULE DU POSTE	Directeur de restaurant (H/F)			NOMBRE DE POSTES	NC
DESCRIPTIF	<p>1) Développement de l'activité du restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fidéliser des clients -Développer les ventes, booster le ticket moyen -Développer les actions de marketing au niveau local -S'informer des évolutions et propositions de la concurrence -Développer des partenariats commerciaux -Démarcher les entreprises, hôtels, commerces et autres afin de promouvoir le restaurant <p>2) Gestion de service Salle et Cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> -Répartir et affecter les tâches de travail à l'équipe de salle -Contrôler la présentation des salariés avant le service -Effectuer le briefing avant le service -Accueillir, conseiller et veiller au confort des clients -Superviser le déroulement du service en salle et en cuisine -Assurer la bonne coordination et communication entre la salle et la cuisine -Assurer l'encaissement et le contrôle des paiements -Recueillir et communiquer à la direction générale les différents retours clients <p>3) Gestion administrative et comptable</p> <ul style="list-style-type: none"> -Veiller à respecter les coûts imposés par la DG (Marge sur matières premières / Charges externes / Masse salariale) -Effectuer les prévisions d'activité afin de contrôler de façon hebdomadaire la maîtrise de la masse salariale -Analyser les ventes pour procéder aux approvisionnements de la salle -Contrôler les factures et transmettre les documents au service comptable -Effectuer les caisses journalières, les dépôts en banque des différents moyens de paiement -Assurer le bon état du restaurant et gérer tout aléa pouvant survenir <p>4) Gestion du personnel</p>				

	<ul style="list-style-type: none"> -Réaliser ou au moins superviser et valider l'élaboration des plannings de l'équipe salle et cuisine -Respecter la rigueur de recrutement et de validation des salariés imposées par la direction générale -S'assurer de la cohérence des effectifs selon le niveau d'activité -Remonter les besoins de personnel auprès du service RH (intérim, besoin de recrutement) -Participer aux recrutements -Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité et à l'application du règlement intérieur -Veiller à offrir des plans de carrière aux salariés afin de promouvoir l'évolution interne et la montée en compétences de son équipe -Former les nouveaux entrants et veiller à leur bonne intégration -Organiser la discipline et faire remonter les problèmes rencontrés à la DG -Effectuer la remontée des variables de paie au service RH (état préparatoire)
PREREQUIS	<p>Être force de proposition pour optimiser la gestion du restaurant Maîtriser les postes de la salle et de la cuisine et être capable d'assurer les remplacements occasionnels ou venir en aide aux équipes Connaître l'ensemble des produits de la carte, leur prix d'achat et de vente Posséder des bases solides en gestion Manager une équipe et savoir déléguer Savoir s'organiser et être réactif Gérer le restaurant de façon autonome et par anticipation une excellente expérience pratique, des capacités de gestionnaires, des qualités commerciales, un sens développé des relations humaines, Un esprit d'organisation et d'initiative, Un réseau local développé</p>
FORMATION	Bac professionnel / BTS et +
EXPERIENCE DEMANDEE	5 ans sur un poste similaire
LIEU DE TRAVAIL	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	
HORAIRE			

REFERENCE OFFRE	OE024	EMPLOYEUR	La Côte et l'arête	SECTEUR D'ACTIVITE	RESTAURATION
INTITULE DU POSTE	Serveur.euse (H/F)			NOMBRE DE POSTES	NC
DESCRIPTIF	<p>Assurer l'entretien journalier du restaurant et des offices Assurer l'entretien périodique du matériel de salle Réaliser la mise en place sur les tables Se rendre en cuisine pour chercher les plats Effectuer le service des boissons Assurer le service de façon efficace et attentive Débarrasser les éléments inutiles sur table S'assurer que la table a du pain et de l'eau, changer les cendriers sur les tables de la terrasse Veiller au débarrassage de la salle, au rangement du matériel et à la salle pour le service suivant</p>				
PREREQUIS	<ul style="list-style-type: none"> • bonne expérience pratique, • esprit d'organisation • mémoire visuelle et auditive • bonne résistance physique et nerveuse • rapidité d'exécution 				
FORMATION					
EXPERIENCE DEMANDEE					
LIEU DE TRAVAIL		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	OE25	EMPLOYEUR	La Côte et l'arête	SECTEUR D'ACTIVITE	RESTAURATION
INTITULE DU POSTE	Chef de cuisine (H/F)			NOMBRE DE POSTES	NC
DESCRIPTIF	<p>1) Développement de l'activité de la cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> -Concevoir des menus adaptés à l'identité de l'établissement dans la limite du budget imparti -Respecter les équilibres alimentaires en fonction des saisons -Garantir la qualité des prestations et contribuer au développement de l'image de l'Etablissement -Acheter des denrées et préparer les commandes. -Proposer à la DG toute suggestion destinée à développer le chiffre d'affaires, la marge ou le nombre de couverts <p>2) Gestion de service</p> <ul style="list-style-type: none"> -Répartir et affecter les tâches de travail à l'équipe de cuisine -Effectuer le briefing avant le service -Contrôler la tenue de l'équipe avant le service -Surveiller et contrôler la préparation des plats ainsi que la bonne utilisation des machines dangereuses -Contrôler les plats dans le respect des fiches techniques -Superviser le déroulement du service -Veiller à la salubrité et à la conservation des produits <p>3) Gestion administrative et comptable</p> <ul style="list-style-type: none"> -Procéder aux approvisionnements de la cuisine -Gérer les relations fournisseurs. -Contrôler les livraisons de marchandise suivant les protocoles H.A.C.C.P et contrôler leur conformité -Contrôler les factures et transmettre les documents au service comptable -Effectuer les inventaires <p>4) Gestion du personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> -Diriger, sociabiliser et former son équipe de cuisine. -Réaliser les plannings de l'équipe -Remonter les besoins de personnel auprès du service RH (intérim) -Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité et à l'application du règlement intérieur -Former les nouveaux entrants et veiller à leur bonne intégration -Organiser la discipline et faire remonter les problèmes rencontrés à la DG -Faire remonter les variables de paie au service RH (état préparatoire) <p>5) Gestion de centre de profit</p> <ul style="list-style-type: none"> -Optimisation de la marge -Optimisation de la masse salariale -Optimisation de la production -Optimisation de l'organisation et des techniques de travail -Veiller à la bonne formation et à la bonne application des process internes 				
PREREQUIS	<p>Manager une équipe en faisant preuve de pédagogie et d'autorité</p> <p>Déléguer des missions à son équipe</p> <p>Être force de proposition pour développer l'activité</p> <p>Connaître l'ensemble des produits de la carte, leur prix d'achat et de vente</p> <p>Maîtriser les postes de la cuisine et être capable d'assurer les remplacements occasionnels</p>				

	Utiliser les outils de bureautique pour les documents et échanges avec la DG et RH		
FORMATION			
EXPERIENCE DEMANDEE	Expérience confirmée sur un poste similaire		
LIEU DE TRAVAIL		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	
HORAIRE			

REFERENCE OFFRE	OE026	EMPLOYEUR	La Côte et l'arète	SECTEUR D'ACTIVITE	RESTAURATION
INTITULE DU POSTE	Commis de cuisine (H/F)			NOMBRE DE POSTES	NC
DESCRIPTIF	<p>1) Production culinaire avant le service - Réaliser les travaux préparatoires pour les mises en place - Réaliser les mises en place dans le respect des fiches techniques - Vérifier l'état des frigos et le roulement des mises en place</p> <p>2) Production culinaire pendant le service - Dresser les plats dans le respect des fiches techniques sous la responsabilité du chef de partie - Effectuer la mise en température des mises en place - Surveiller la cuisson des mets</p> <p>3) Après le service - Nettoyer la cuisine et ses annexes avec les autres commis - Préparer la cuisine pour le service suivant</p> <p>4) Stockage et approvisionnement - Participer à la réception et au rangement des produits</p> <p>5) Hygiène et sécurité - Appliquer les règles d'hygiène du PMS et de sécurité en vigueur - Respecter la tenue de travail fournie, et se présenter chaque jour avec une tenue propre, non froissée, ni troué - Avoir une hygiène corporelle impeccable</p>				
PREREQUIS	Appliquer les consignes Avoir le sens de l'observation Savoir travailler en équipe et respecter l'ensemble des collaborateurs Avoir le sens de la discipline Assurer les différents services en suivant la diversité des rythmes Réaliser les tâches dans le temps imparti Faire preuve de rigueur dans l'application des règles de sécurité et d'hygiène				
FORMATION					
EXPERIENCE DEMANDEE					
LIEU DE TRAVAIL				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	
HORAIRE			

REFERENCE OFFRE	OE027	EMPLOYEUR	La Côte et l'arête	SECTEUR D'ACTIVITE	RESTAURATION
INTITULE DU POSTE	Chef.fe de partie (H/F)			NOMBRE DE POSTES	NC
DESCRIPTIF	<p>1) Production culinaire avant le service</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ordonner et planifier des tâches de sa partie -Suivre et vérifier les grammages -Vérifier la qualité des mises en place de sa partie, dans le respect des fiches techniques -Assister à l'élaboration des menus du jour suivant les instructions du chef de cuisine et de son second <p>2) Production culinaire pendant le service</p> <ul style="list-style-type: none"> -Dresser les plats dans le respect des fiches techniques -Vérifier tous les plats sortants de sa partie <p>3) Stockage et approvisionnement</p> <ul style="list-style-type: none"> -Vérifier la propreté et le rangement des frigos -Stocker des denrées selon les méthodes prescrites dans le PMS de l'établissement -Vérifier l'état de son stock et élaborer la liste des produits nécessaires -Réceptionner et vérifier la quantité et qualité des produits livrés -Participer au rangement des denrées livrées -Participer à l'inventaire <p>4) Hygiène et sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> -Appliquer les règles d'hygiène du PMS et de sécurité en vigueur -Contrôler le rangement, le stockage des produits et matériels en fonction des consignes et de la législation en vigueur -Respecter la tenue de travail fournie, et se présenter chaque jour avec une tenue propre, non froissée, ni troué -Avoir une hygiène corporelle impeccable 				
PREREQUIS	<p>Appliquer les consignes</p> <p>Avoir le sens de l'observation</p> <p>Savoir travailler en équipe et respecter l'ensemble des collaborateurs</p> <p>Avoir le sens de la discipline</p> <p>Assurer les différents services en suivant la diversité des rythmes</p> <p>Réaliser les tâches dans le temps imparti</p> <p>Faire preuve de rigueur dans l'application des règles de sécurité et d'hygiène</p>				
FORMATION					
EXPERIENCE DEMANDEE					
LIEU DE TRAVAIL	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	
HORAIRE			

REFERENCE OFFRE	OE028	EMPLOYEUR	La Côte et l'arête	SECTEUR D'ACTIVITE	RESTAURATION
INTITULE DU POSTE	Agent polyvalent de restauration (H/F)			NOMBRE DE POSTES	NC
DESCRIPTIF	<p>1) Plonge</p> <ul style="list-style-type: none"> -Effectuer la plonge manuelle / automatique -Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie et les couverts -Entretien et nettoyer son poste de travail, les ustensiles et équipements de la cuisine ainsi que de la plonge <p>2) Production culinaire avant le service</p> <ul style="list-style-type: none"> -Réaliser les travaux préparatoires pour les mises en place -Réaliser les mises en place dans le respect des fiches techniques -Vérifier l'état des frigos et le roulement des mises en place <p>3) Production culinaire pendant le service</p> <ul style="list-style-type: none"> -Dresser les plats dans le respect des fiches techniques sous la responsabilité du chef de partie ou une personne plus haut dans la hiérarchie -Effectuer la mise en température des mises en place -Surveiller la cuisson des mets -Toute tâche qui sera demandé par votre responsable <p>4) Après le service</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nettoyer la cuisine et ses annexes avec les autres commis -Préparer la cuisine pour le service suivant <p>5) Stockage et approvisionnement</p> <ul style="list-style-type: none"> -Réceptionner et contrôler les marchandises -Stocker les marchandises en chambre froide -Participer à la réception et au rangement des produits <p>6) Hygiène et sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> -Appliquer les règles d'hygiène du PMS et de sécurité en vigueur -Respecter la tenue de travail fournie, et se présenter chaque jour avec une tenue propre, non froissée, ni troué -Avoir une hygiène corporelle impeccable 				
PREREQUIS	L'employé polyvalent doit posséder la curiosité et l'envie d'apprendre, une bonne rapidité d'exécution, une bonne résistance physique et nerveuse. Aussi, il doit impérativement être ponctuel.				
FORMATION	Pas de formation requise.				
EXPERIENCE DEMANDEE	Une expérience de minimum 6 mois sur un poste similaire est préférable.				
LIEU DE TRAVAIL				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	
HORAIRE			