

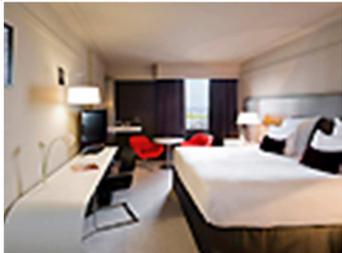
## Un emploi pour demain,

### Partenariat Groupe ACCOR - Éducation Nationale

Entraînement aux techniques de recherche d'emploi en situation

## Les offres d'emploi spécialisées

→ Choisissez une annonce et préparez votre candidature

Annonce 1		CUISINE			
<b>Pullman Paris Montparnasse</b>		<b>Missions principales</b>			
Département PARIS ( 75 ) Région Ile de France Pays France		Le restaurant Justine situé au cœur du Pullman Paris Montparnasse est un restaurant de 300 couverts.			
		Vous assistez votre manager dans la réalisation des plats:			
<b>PULLMAN ET SES COLLABORATEURS</b> La promesse Pullman s'articule autour de ses trois valeurs, l'engagement, l'adaptabilité, et la créativité orchestrées dans l'hôtel par une politique de ressources humaines et de management spécifique : <ul style="list-style-type: none"><li>• Body &amp; Soul, le modèle d'attitudes de service spécifique à Pullman</li><li>• Welcomer, Quality &amp; Attitude Manager, Event Manager..., des nouveaux métiers Pullman</li><li>• Une « école » de leadership Pullman centrée sur la créativité.</li></ul>		- Mise en place de la partie à laquelle vous êtes affecté			
		- Travaux préparatoires de cuisine - éminçages, garnitures...			
		- Réalisations culinaires chaudes ou froides cuissons simples, assaisonnements...			
		- Nettoyage et rangement de la partie à laquelle vous êtes affecté(e)			
		- Respect des fiches techniques			
		- Respect des règles d'hygiène et sécurité			
<b>Contrat</b>		<b>Compétences</b>		<b>Critères indispensables</b>	
Type de contrat	CDI	Niveau d'études BEP – BAC PRO		HACCP	
Statut	Temps plein	Domaine d'études Cuisine		Bac pro cuisine	
Date prévisionnelle d'embauche	01-08-14	Expérience professionnelle 1 an, débutant accepté			
<b>Contact</b> Le Service Recrutement <a href="mailto:h8189-hr9@accor.com">h8189-hr9@accor.com</a>					

**Novotel Paris Charenton**

**Missions principales**

Département : VAL DE MARNE ( 94 )  
Région : Ile de France  
Pays : France



Hôtel de 133 chambres, centre de conférences de 1100m<sup>2</sup>, restaurant de 240 places, au pied du métro (L8, arrêt liberté)  
[Découvrir l'hôtel](#)

Au sein de l'équipe restauration, vos missions principales seront les suivantes :  
> assurer la mise en place de la salle  
> Accueillir les clients dans les restaurant ou au bar, aux différents services (petit déjeuner, déjeuner ou dîner)  
> assurer le service en salle  
> débarasser les tables et nettoyer la salle  
> mettre en place / débarasser les pauses

Vous êtes souriant(e) et engagé(e)  
Vous aimez faire plaisir et rendre service aux clients  
Vous avez un véritable engouement pour la restauration et la relation clients et aimez travailler en équipe.

**Contrat**

**Compétences**

**Critères indispensables**

**Contrat**

**Compétences**

La pratique de l'anglais est indispensable  
Bac pro restauration ou CSR

Type de contrat	CDI
Statut	Temps plein
Date prévisionnelle d'embauche	15-07-14

Niveau d'études : Bac (Techno / Pro / Général)  
Domaine d'études : Restauration  
Expérience professionnelle : jeune diplômé(e)  
Langues requises : Français, Anglais, Espagnol

**Grandir plus vite chez Novotel**

Se sentir pleinement responsable, être autonome, savoir s'adapter, être professionnel, avoir le goût de l'aventure et du dépassement de soi : **c'est l'esprit Novotel.**

Marque internationale avec un réseau de 400 hôtels dans 60 pays, Novotel doit son succès au **professionnalisme et à l'enthousiasme de ses 30 000 collaborateurs** qui incarnent cet esprit depuis plus de 40 ans.

ADN de la marque, **l'innovation** est au cœur de sa promesse collaborateurs : « **Chez Novotel, on grandit plus vite** ». Pour que cette promesse soit réalité, Novotel a conçu une **démarche ressources humaines unique** déclinée en cinq grands parcours professionnels. Novotel accompagne chaque collaborateur tout au long de sa vie professionnelle. Intégration, mobilité géographique, passerelles métiers, développement des compétences... chacun a la possibilité de grandir plus vite et d'aller plus loin. **Chez Novotel, tout est possible.**

→ [La politique Ressources Humaines Novotel qui vous permet de Grandir Plus Vite](#)

→ [Voir la video](#)

**Contact**

Christine Vaireaux  
[H1549-AM@accor.com](mailto:H1549-AM@accor.com)  
1/46766060

Annonce 3		CUISINE
<b>Compass Group est le leader mondial de la restauration collective</b>		<b>Missions principales</b>
En France, où nous employons 18 000 personnes, nous assurons l'exploitation de plus de 2800 sites de restauration sous les marques EUREST, SCOLAREST et MEDIREST.	Nous recherchons un cuisinier h/f pour l'un de nos restaurants d'entreprises.. Vous êtes en charge de la préparation des plats, mets et repas, et mettez en oeuvre les techniques et règles de fabrication culinaire. Vous pouvez être amené à assurer le stockage des denrées, la distribution ou le conditionnement de la production.	
<b>Contrat</b>	<b>Compétences</b>	<b>Critères indispensables</b>
Le poste est un CDI temps complet réparti sur 2 sites : du lundi au jeudi de 7h à 15h15 ; et le vendredi ou le week-end en coupure sur site 2. Vous travaillez un week-end sur 2 maximum - poste à pourvoir immédiatement	Vous intervenez dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité et contribuez à la mise en œuvre de la démarche HACCP.  Vous vérifiez et vous assurez de la qualité des préparations et des plats.	Outre votre véritable intérêt pour la cuisine et la créativité culinaire, vous avez l'esprit d'équipe et le sens de l'organisation et de la qualité.
<b>Contact</b> Salaire : 1506.08 euros Avantages : 13eme mois, mutuelle, régime de prévoyance, RTT... De formation spécifique en restauration (CAP/BEP ou Bac professionnel), l'accès futur à un poste à responsabilité dépendra de vos compétences et de votre motivation. Vous avez au minimum quelques semaines d'expérience en restauration traditionnelle. <b>Compass</b> <b>200 avenue de Paris 92320 Châtillon</b> <b>No.152Y6367</b>		

Annonce 4		RESTAURANT
<b>L'Hostellerie de Levernois</b>		<b>Missions principales</b>
Située au coeur du prestigieux vignoble Bourguignon, à cinq minutes du centre historique de la ville de Beaune, L'Hostellerie de Levernois recherche h/f pour la prochaine saison pour son restaurant étoilé et pour son Bistrot, COMMIS DE RESTAURANT		Effectue toute les tâches de préparation et de service sous la direction du chef de rang. Effectue service du bar l'APM, par roulement Participe au service des petits déjeuners quatre fois par mois
<b>Contrat</b>	<b>Compétences</b>	<b>Critères indispensables</b>
2 jours de repos consécutifs, nourri, CDD ou CDI (logé)	Très rigoureux, attentionné, propre, dynamique, souriant, courageux, bonne condition physique, rapidité et efficacité	Anglais indispensable, Formation restauration (CAP/BEP ou Bac professionnel de préférence)
<b>Contact</b> Merci de transmettre votre CV à : <a href="mailto:info@levernois.com">info@levernois.com</a> à l'intention de Monsieur Bernard POUSSE (maitre d'hôtel)		

Annonce 5		CUISINE ET/OU RESTAURANT	
<b>Bistrot - Bar à Vins « La Madelon »</b>		<b>Missions principales</b>	
Cherche commis de cuisine et commis de restaurant	Seconder un chef de partie ou un chef de rang, prendre sa place à moyen terme dans une équipe dynamique en renouvellement		
<b>Contrat</b>	<b>Compétences</b>	<b>Critères indispensables</b>	
CDI à satisfaire immédiatement Salaire: 1.700€ Nets négociables en fonction des compétences. Horaires: 3 Coupures- 2 Continus. Place de chef de partie/chef de rang à pourvoir dans les 6 mois.	<b>Cuisine :</b> Dynamique, propre et motivé(e) pour aider le Chef de partie froid, bonne maîtrise gestuelle <b>Restaurant :</b> Rapide, autonome et organisé, esprit commercial, capable d'encadrer un stagiaire	<b>Cuisine :</b> l'esprit d'équipe et le sens de l'organisation et de la qualité, une bonne connaissance des produits frais, des circuits d'approvisionnement <b>restaurant :</b> anglais courant	
<b>Contact</b>			
Prendre contact au: 06.XX.05.82.91 ou 01 XX 54 13 91 (hors horaires services) Demander Mr AMERTISTE			

# Les fiches métier

## Fiche métier : commis de cuisine, également appelé aide cuisinier (H/F)

Son métier :

- Commis de cuisine est la première étape dans la hiérarchie des métiers de la cuisine, et constitue une période d'apprentissage indispensable et capitale dans la carrière d'un futur professionnel de la cuisine. En contrat d'alternance ou sortant juste de l'école, le commis exécutera des tâches simples et apprendra de l'observation et de la pratique des professionnels qui l'entourent.
- Placé sous les ordres du chef cuisinier, du second, des chefs de partie ou du cuisinier, le commis sera en charge de tous types de travaux en cuisine : aider à la mise en place, réceptionner et ranger les provisions, préparer les repas du personnel, éplucher les légumes, laver les salades, préparer les garnitures, etc.... puis, à la fin du service, assisté ou non d'un plongeur, assurer le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices.
- Au cours de cet apprentissage, après avoir "tourné" sur toutes les spécialités de la cuisine, et en fonction de ses aptitudes et de ses progrès, le commis pourra voir ses responsabilités élargies, et participer à des tâches plus complexes, comme la préparation d'une entrée ou la cuisson de certaines viandes.

Ses qualités principales :

- Grande capacité de travail
- Forte motivation
- Sens de la discipline
- Aptitudes à travailler en équipe
- Résistance au stress et bonne condition physique

Principaux diplômes et niveaux de formation :

- Les diplômes de base sont le CAP Cuisine et le BEP Hôtellerie-restauration option Production culinaire.
- Un enseignement poussé comme une MC, un BP, un Bac Pro restauration ou Techno hôtellerie ou encore un BTS peut faciliter une évolution professionnelle plus rapide.

Son évolution :

- Au sein d'une brigade : commis cuisinier, cuisinier, chef de partie, second, chef de cuisine. Cette évolution se fait à travers plusieurs années d'expérience, mais elle peut être plus rapide au sein d'établissement de petite taille ne disposant pas de tous les échelons d'une brigade.
- Le métier de commis permet également de partir facilement à l'étranger, pour une expérience souvent très enrichissante et de laquelle on revient en maîtrisant l'anglais, sésame pour évoluer dans les métiers de la salle et de la réception en l'hôtellerie restauration.

[Source enquête salaires de L'Hôtellerie Restauration 2010](#)

**Moyenne** : 1 570 € bruts/mois pour 39 h/semaine + pourboires dans 42 % des cas.

**Fourchette** : 1 400-1 700 €

**Sources** : [http://www.lhotellerie-restauration.fr/emploi/fiche\\_metier/commis-de-cuisine.htm?p=1&z=](http://www.lhotellerie-restauration.fr/emploi/fiche_metier/commis-de-cuisine.htm?p=1&z=)

## Fiche métier : commis de salle (commis de restaurant)/commis de salle tournant (H/F)

Ses responsabilités principales :

- Participer aux tâches simples du dressage des tables et du service en salle
- Apprendre le métier du service en salle

Son métier :

- Le commis de restaurant, également appelé commis de salle, débute dans le métier du service en salle et effectue des tâches simples. Sous la direction d'un chef de rang, il participe à la mise en place du service, au dressage des tables, au nettoyage des sols et à divers travaux de préparation. Lors du service, il participe en disposant le pain et le beurre, en effectuant le débarrassage, et en effectuant quelques tâches de service suivant les directives de son responsable. Il fait les aller-retour entre la cuisine et la salle. Lorsqu'il aura acquis un peu d'expérience, il pourra être autorisé à servir les clients, mais pour l'instant, il se tient en retrait du service, observe, apprend et exécute des tâches simples de soutien au service. À la fin du service, il participe au débarrassage des tables et au rangement de la salle.

- Il est souvent appelé commis de salle « tournant » car il intervient successivement sur tous les domaines du service en salle au grès des besoins (la mise, en place, le service, le débarrassage, le rangement).

Ses qualités principales :

- Motivation et investissement personnel dans l'apprentissage de son métier
- Discipline et écoute
- Bonne condition physique
- Rapidité et efficacité
- Intérêt pour la restauration et le service en général

Principaux diplômes et niveaux de formation :

- Aucun diplôme particulier n'est requis, le métier de commis de restaurant s'apprenant essentiellement par l'expérience. Toutefois une formation de base en hôtellerie-restauration permet d'accéder plus facilement à un premier emploi et facilitera par la suite votre évolution professionnelle :
- CAP/BEP : CAP restaurant ou BEP hôtellerie-restauration
- BAC : Bac professionnel restauration ou un bac technologique hôtellerie

Son évolution :

- Vers le métier de chef de rang puis de maître d'hôtel.

[Source enquête salaires de L'Hôtellerie Restauration 2010](#)

**Moyenne** : 1 685 € bruts/mois + pourboires dans 75,6 % des cas

Sources : [http://www.lhotellerie-restauration.fr/emploi/fiche\\_metier/commis-de-cuisine.htm?p=1&z=](http://www.lhotellerie-restauration.fr/emploi/fiche_metier/commis-de-cuisine.htm?p=1&z=)

