

RECRUTEMENT

Facteur Conducteur Livreur (f/h) sur Véhicules Utilitaires Légers en alternance (Titre Professionnel CLVUL)

Vendredi 22 mars 2024 à 09h30

Prévoir d'être disponible la journée

Se munir impérativement d'un CV actualisé



La Poste IDF et son CFA Formaposte recrutent des
alternants.es conducteurs livreurs facteur.rice.s
De nombreux postes sont ouverts
A Paris et en Ile de France
Rentrée le 15 avril 2024

Venez participer à ces recrutements et intégrer
Le Groupe La Poste

DESCRIPTIF DU POSTE

- Le la facteur.rice trie, prépare et assure la distribution du courrier grâce une très bonne connaissance des opérations de traitement et de distribution,
- Il elle assure au quotidien la relation avec la clientèle (orientation des demandes, conseils aux clients.e.s particulier.ère.s et entreprises),
- Le la facteur.rice prête serment et se doit de garantir la confidentialité vis-à-vis des client.e.s,
- Horaires d'équipe variable selon le site : 06h30-13h00 (le plus souvent) ou 15h00-22h00.

Pour exercer le métier de facteur·trice / chauffeur livreur,
FORMAPOSTE vous propose de préparer soit :

- ✓ Un contrat de professionnalisation 10 mois accessible pour les + 30 ans.
- ✓ OU un contrat d'apprentissage de 10 mois accessible pour les moins de 30 ans.

PRÉREQUIS

- Être titulaire du permis de conduire B français ou européen, boîte manuelle.
- Maîtrise de la pratique du vélo.
- Maîtrise de la langue française exigée (niveau 3^{ème}).
- Bonne condition physique et autonome : être apte à travailler à l'intérieur comme à l'extérieur, en autonomie comme en équipe.
- Contrat garanti et rémunéré, formation prise en charge et alternance assurée.

DÉROULÉ DE LA SESSION

- Information métiers
 - ✓ Présentation du poste, de la formation en alternance et des prérequis, des conditions de recrutement.
 - ✓ Questions-réponses, échanges avec les candidat.e.s
 - ✓ Entretiens individuels pour un pré recrutement.



INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

- Sur le site : emploi.paris.fr - rubrique : offres, sessions de recrutement
- Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr en joignant votre CV

Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 48 heures avant la session sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

RECRUTEMENT

Aide électricien.ne Bâtiment Contrat de travail temporaire d'insertion

Mardi 02 avril 2024 à 09h30

Prévoir d'être disponible la demi-journée
Se munir impérativement d'un CV actualisé



Vous êtes intéressé.e pour apprendre un métier en électricité, avoir une 1^{ère} expérience professionnelle, vous former et ou reprendre une activité professionnelle dans le secteur du bâtiment et de l'électricité.

DESCRIPTIF DES POSTES

- Réaliser des travaux d'installation et de mise en service des équipements électriques dans des bâtiments à usage domestique, tertiaire et industriel selon les règles de sécurité.
- Câbler et raccorder des installations très basse tension (téléphonie, informatique, alarmes...) avec une habilitation aux risques électriques.
- L'activité de cet emploi s'exerce sur des chantiers neufs ou en réhabilitation en extérieur ou intérieur.

SAVOIR FAIRE

- Avoir des notions en électricité, pour faire du tirage de câbles, positionner ou raccorder une armoire électrique.
- Fixer des éléments basse tension,
- Câbler un matériel.

PRÉREQUIS

- Être inscrit.e à France Travail,
- Si vous êtes demandeur.euse d'emploi de longue durée, bénéficiaires des minima-sociaux, primo-arrivants...
- Si vous êtes intéressé.e par les métiers du bâtiment, des Travaux Publics ou si vous souhaitez vous former dans ce domaine,
- Une 1^{ère} expérience est appréciée mais pas obligatoire.

DÉROULÉ DE LA SESSION

- **Information et présentation des métiers :**
Présentation des postes, des conditions de travail, des contrats et des modalités de recrutement.
✓ Questions-réponses, échanges avec les candidat.e.s
- **Entretiens individuels de recrutement simultanés**



PARIS
emploi

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

- Sur le site: emploi.paris.fr - rubrique: offres, sessions de recrutement
- Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr en joignant votre CV
- Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV

Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 48 heures avant la session sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

RECRUTEMENT

Aide- maçon.ne ouvrier.ère du bâtiment Contrat de travail temporaire d'insertion

Mardi 02 avril 2024 à 09h30

Prévoir d'être disponible la demi-journée
Se munir impérativement d'un CV actualisé



Vous êtes intéressé.e pour apprendre un métier en bâtiment, avoir une 1^{ère} expérience professionnelle, vous former et ou reprendre une activité professionnelle dans le secteur du bâtiment en maçonnerie.

DESCRIPTIF DES POSTES

- Construction de murs, façades, des cloisons par maçonnerie d'éléments portés (parpaings, briques, carreaux de plâtre ...) selon les règles de sécurité
- Maçonnerie sur des structures horizontales (chapes, dalles
- Pose de coffrages et éléments de ferrailage.
- Travaux d'étanchéité et d'isolation des locaux.
- Peut avoir en charge l'approvisionnement, le rangement et le maintien en propreté du chantier.
- L'activité de ce métier s'exerce sur des chantiers neufs ou en réhabilitation **en intérieur ou extérieur. Elle peut s'effectuer en hauteur et impliquer le port des charges.** Le port d'équipements de protection (casque de chantier, chaussures de sécurité ...) est requis.

SAVOIR FAIRE

- Avoir des notions en maçonnerie ou en bâtiment pour monter les murs par maçonnerie, par coffrage et couler du béton.
- **Respecter les règles et consignes de sécurité sur le chantier.**

PRÉREQUIS

- Être inscrit.e à France Travail,
- **Si vous êtes demandeur.euse d'emploi de longue durée, bénéficiaires des minima sociaux, primo arrivant...**
- **Si vous êtes intéressé.e par les métiers du bâtiment, des Travaux Publics ou si vous souhaitez vous former dans ce domaine,**
- Une 1^{ère} expérience est appréciée **mais pas obligatoire,**

DÉROULÉ DE LA SESSION

- **Information et présentation des métiers**
Présentation des postes, des conditions de travail, des contrats et des modalités de recrutement
✓ Questions-réponses, échanges avec les candidat.e.s
- **Entretiens individuels de recrutement simultanés**



PARIS
emploi

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

- **Sur le site: emploi.paris.fr - rubrique: offres, sessions de recrutement**
- **Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr en joignant votre CV**
- **Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV**

Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 48 heures avant la session sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

RECRUTEMENT

Préparateur-trice de commandes Contrat à durée déterminée d'insertion

Mardi 02 avril à 14h00

Prévoir d'être disponible la demi-journée
Se munir impérativement d'un CV actualisé



DESCRIPTIF DES POSTES

- L'activité de ce métier s'exerce en usine de production et en entrepôts logistique de stockage,
- Préparation de produits et de marchandises pour mise à expédition.
- Vérification des commandes livrées qui sont à expédier ou à stocker,
- Sécurisation des produits stockés en hauteur,
- Réception et contrôle des marchandises neuves pour mise en livraison
- Réception et démontage des produits défectueux et mise en tri sélectif.
- Manutention de matériels et utilisation d'engins non motorisés (transpalette, diable).
- L'activité de ce métier **peut impliquer le port des charges.**

SAVOIR FAIRE

- Réceptionner, stocker et préparer les produits destinés à être livrés à un client,
- Prendre part au suivi et à l'inventaire des stocks dans l'entrepôt.
- Respecter les règles et consignes de sécurité sur le chantier.

PRÉREQUIS

- **Être inscrit.e à France Travail,**
- Si vous êtes demandeur.euse d'emploi de longue durée, bénéficiaires des minima sociaux, primo arrivant...
- Si vous êtes intéressé.e par le métier de préparateur de commandes ou le secteur de la logistique et intéressé.e pour vous former.
- Une 1^{ère} expérience est appréciée **mais pas obligatoire.**

DÉROULÉ DE LA SESSION

- **Information et présentation du secteur d'activité :**
Présentation des postes, des conditions de travail et des modalités de recrutement
✓ Questions-réponses, échanges avec les candidat.e.s
- **Entretiens individuels de recrutement simultanés**



PARIS
emploi

INFORMATIONS

ET INSCRIPTIONS

- **Sur le site: emploi.paris.fr - rubrique: offres, sessions de recrutement**
- **Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr en joignant votre CV**
- **Dans les Points Paris Emploi** en vous présentant avec un CV

Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

RECRUTEMENT

Manœuvre Bâtiment / Travaux Publics (F/H) Contrat de travail temporaire d'insertion

Mardi 02 avril 2024 à 09h30

Prévoir d'être disponible la demi-journée
Se munir impérativement d'un CV actualisé



Vous êtes intéressé.e pour apprendre un métier en bâtiment, avoir une 1^{ère} expérience professionnelle, vous former et ou reprendre une activité professionnelle dans le secteur du bâtiment.

DESCRIPTIF DES POSTES

- Dans le secteur du bâtiment, pour l'exécution des travaux de construction, de réparation ou d'entretien :
 - Préparation du terrain,
 - Préparation des outils et des matériaux,
 - Divers travaux de manutention et de port de charges,
 - Rangement et nettoyage du chantier
- Dans le secteur des travaux Publics, dans un terrain ou pour exécuter une construction :
 - Travaux de déblaiement terrain ou construction
 - Nettoyage des outils et du matériel de chantier
 - Rangement et nettoyage du chantier
 - Travaux de manutention et suivi de l'approvisionnement
- L'activité de cet emploi s'exerce sur des chantiers neufs ou en réhabilitation en extérieur ou intérieur.

PRÉREQUIS

- Être inscrit.e à France Travail,
- Si vous êtes demandeur.euse d'emploi de longue durée, bénéficiaires des minima sociaux, primo arrivant...
- Intéressé.e par les métiers du Bâtiment, des Travaux Publics et pour être formé.e à ces secteurs.
- Une 1^{ère} expérience est appréciée mais pas obligatoire,
- Savoir respecter les consignes et les règles de sécurité.

DÉROULÉ DE LA SESSION

- **Information et présentation des métiers**
Présentation des postes, des contrats, des conditions de travail et des modalités de recrutement
✓ Questions-réponses, échanges avec les candidat.e.s
- **Entretiens individuels de recrutement simultanés**



PARIS
emploi

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

- Sur le site: emploi.paris.fr - rubrique: offres, sessions de recrutement
- Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr en joignant votre CV
- Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV

Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 48 heures avant la session sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

RECRUTEMENT

Agent·e d'exploitation logistique

Jeudi 04 avril 2024 à 9h30

Prévoir d'être disponible la demi-journée
Se munir impérativement d'un CV

Adecco

DESCRIPTIF DU POSTE

- Principales missions :
 - ✓ Réception et mise en stock des articles ou de la préparation et de l'expédition des commandes.
 - ✓ Mise en œuvre des process de sécurité et qualité de l'entreprise.
- Postes à pourvoir **en contrat de mission d'intérim** ou en **contrat à Durée Indéterminée Intérimaire** (CDI Intérimaire).
- Horaires décalés (pouvant débuter dans certaines entreprises à 5h00 du matin et aller jusqu'à 21/22h00),
- Postes basés essentiellement dans les départements limitrophes de Paris (hors Paris intramuros).
- **Conditions de salaire** : Base SMIC horaire et selon le salaire appliqué dans les entreprises.

PRÉREQUIS

- Si vous êtes intéressé.e par le secteur de la logistique.
- La détention d'un CACES (Certificat d'Aptitude à la Conduite En Sécurité) de niveau 1 et 5 constitue un plus,
- Un moyen de transport peut être nécessaire pour accéder aux entrepôts.

DÉROULÉ DE LA SESSION

- Présentation par ADECCO des postes, des contrats de travail, des conditions de recrutement.
- **Entretiens individuels de recrutement simultanés.**

PARIS
emploi

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

- **Sur le site: emploi.paris.fr** - rubrique: **sessions de recrutement**
- **Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr** en joignant votre CV
- **Dans les Points Paris Emploi** en vous présentant avec un CV

Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 48 heures avant la session sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

RECRUTEMENT

Préparateur·rice de commandes en contrat de mission d'intérim

Jeudi 04 avril 2024 à 9h30

Prévoir d'être disponible la demi-journée
Se munir impérativement d'un CV

Adecco

DESCRIPTIF DU POSTE

- Dans le respect des règles de sécurité, le/la préparateur·rice de commande prélève et conditionne les marchandises en stock dans un souci de fiabilité de la préparation (référence exacte, quantité, produit en bon état...)
- Il /elle garantit le respect des délais de livraison annoncés aux client·e·s ainsi que le bon conditionnement des marchandises afin d'éviter les casses pendant le transport,
- Il/elle participe à l'entretien de l'entrepôt et au rangement en vue de maintenir une zone de travail propre et bien organisée selon les règles d'hygiène et de sécurité et les procédures internes,
- Il/elle dispose les préparations dans les aires appropriées,
- Il/elle assure le chargement des camions après avoir vérifié la quantité de colis à charger,
- Il/elle fait remonter à son responsable hiérarchique les éventuels écarts de stock, contrôle la rotation des produits, vérifie leur disponibilité et l'approvisionnement auprès des fournisseurs.

Postes à pourvoir à **Paris ou en banlieue parisienne**

En contrat de mission d'intérim,

En horaires décalés : amplitude horaire de 5h du matin à 22h : travail en équipe, le matin ou le soir selon le planning délivré par l'entreprise,

- **Conditions de salaire :** Base SMIC horaire et selon le salaire appliqué dans les entreprises.

PRÉREQUIS

- Si vous êtes mobile pour travailler en banlieue et dans différentes entreprises,
- Une 1^{ère} expérience dans la logistique est appréciée.
- Appliquer les règles et consignes de sécurité liées à la manutention et au port de charges et les bases de la logistique (gestion des stocks et des flux, palettiser des marchandises, filmer une palette).

DÉROULÉ DE LA SESSION

- Présentation par ADECCO des postes et des contrats de travail,
- **Entretiens individuels de recrutement simultanés**

PARIS
emploi



INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

- **Sur le site: emploi.paris.fr - rubrique: sessions de recrutement**
- **Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr en joignant votre CV**
- **Dans les Points Paris Emploi** en vous présentant avec un CV

Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 48 heures avant la session sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

Toute l'info sur emploi.paris.fr

RECRUTEMENT

Chocolatier (H/F) au sein de la Manufacture de chocolat

Jeudi 11 avril 2024 à 09H30

**Prévoir d'être disponible la demi-journée
Se munir impérativement d'un CV**



ALAIN DUCASSE Paris, fondée par le célèbre chef aux 20 étoiles Michelin, développe des activités centrées sur l'univers de la gastronomie : restaurants, auberges de luxe, formation conseils et développe également les activités : chocolat, glace et biscuit.

**Venez retrouver l'équipe de passionnés du chocolat Alain Ducasse !
Vous aurez l'opportunité de travailler au cœur d'une activité d'excellence en plein développement.**

DESRIPTIF DU POSTE

Au sein de la Manufacture de chocolat, **l'accent est mis sur le travail artisanal**. De la fève de cacao jusqu'au bonbon de chocolat, les chocolatiers ont développé une dextérité sans faille pour concasser, brasser, chemiser, enrober et ont une passion du produit. L'excellence et le savoir-faire de la Maison Ducasse permet d'élaborer les ganaches les plus fines et de confectionner les bonbons de chocolat au mélange parfait.

Vos missions au sein de la manufacture chocolat:

- Réalisation de différentes productions : travail traditionnel des ganaches, fabrication des pralinés...
- Vous procédez aux moulages, aux enrobages des produits en garantissant le respect des normes de qualité de la Maison Ducasse Paris.

CONDITIONS :

- Contrat à durée indéterminée Temps plein.
- Conditions de rémunérations à partir de : 2 000,00€ mensuel.
- Poste basé à Rungis
- Avantages : Prise en charge du transport quotidien (50%), Titre restaurant, réductions tarifaires, participation, mutuelle (prise en charge par l'employeur à hauteur de 70%).
- Pour les plus expérimentés, poste évolutif.

COMPETENCES REQUISES :

Vous êtes débutant.e ou expérimenté.e, vous êtes avant tout un chocolatier passionné en recherche de nouveaux challenges avec la même exigence de perfection que nos équipes.

- Vous êtes titulaire d'un CAP Chocolatier ou MC chocolatier ou vous avez une expérience significative sur le même poste.
- Vous avez la maîtrise des savoirs faire de base, des gestes et techniques.
- Vous êtes minutieux et vous avez un sens du détail développé et une grande habileté manuelle.

DÉROULÉ DE LA SESSION

- Présentation par l'entreprise des postes, du contexte et des contrats de travail,
- **Entretiens individuels de recrutement simultanés**



PARIS
emploi

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

● **Sur le site: emploi.paris.fr - rubrique: sessions de recrutement**

● **Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr en joignant votre CV**

● **Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV**

Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 48 heures avant la session sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

RECRUTEMENT

Plongeur.euse au sein de restaurants ou de la Manufacture

Jeudi 11 avril 2024 à 9h30

**Prévoir d'être disponible la demi-journée
Se munir impérativement d'un CV**



La Maison DUCASSE Paris, fondée par le célèbre chef aux 20 étoiles Michelin, développe des activités centrées sur la gastronomie : 27 restaurants à travers 8 pays, 2 auberges de luxe, formation conseils et développe également deux activités : le chocolat la glace et tout dernièrement les biscuits !

La Maison Ducasse propose des postes pour ses activités de restaurants en propre et dans les musées.

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous la responsabilité du/de la Chef.fe de cuisine, vos principales missions sont :

- Assurer le nettoyage et l'entretien des cuisines et du matériel,
- Appliquer les règles et procédures d'hygiène et de sécurité appliqués dans le restaurant ou dans l'établissement.
- **Conditions** : Horaires avec des coupures entre le service du midi et le service du soir pour les restaurants en propre.
- Contrat à durée déterminée au sein de la manufacture
- Contrat à durée indéterminée dans les restaurants,
- Salaire : A partir de 1 895,00 euros

PREREQUIS – COMPETENCES REQUISES

- Disposer d'une expérience à un poste similaire
- Connaissance des normes HACCP
- Capacité à travailler en équipe et aimer le travail collectif,
- Résistance au stress et bonnes conditions physiques : savoir s'adapter aux différentes tâches et au rythme de travail,
- Rigueur et organisation, dynamisme et rapidité, sens du détail.

DÉROULÉ DE LA SESSION

- Présentation par l'entreprise des postes, du contexte d'activité (postes en restaurant / dans la manufacture de fabrication) et des contrats de travail,
- **Entretiens individuels de recrutement simultanés.**



PARIS
emploi

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

● **Sur le site: emploi.paris.fr - rubrique: sessions de recrutement**

● **Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr en joignant votre CV**

● **Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV**

Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 24 heures avant la session sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

RECRUTEMENT

Employé Polyvalent de Restauration au sein de musées

Jeudi 11 avril 2024 à 09h30

**Prévoir d'être disponible la demi-journée
Se munir impérativement d'un CV**

La Maison DUCASSE Paris, fondée par le célèbre chef aux 20 étoiles Michelin, **développe des activités centrées sur la gastronomie et l'excellence** : 27 restaurants à travers 8 pays, 2 auberges de luxe, formation conseils et développe également deux activités : le chocolat la glace et tout dernièrement les biscuits !

La Maison Ducasse propose des postes pour ses activités de restauration dans les musées.

DESCRIPTIF DU POSTE

- Accueillir et prendre en charge le client
- Réaliser la mise en place de son poste de travail pour le service.
- Orienter et conseiller le client dans son choix en vue de satisfaire sa demande.
- Dresser et préparer les commandes dans le respect des normes de service.
- Réaliser l'encaissement.
- Préparer l'ensemble des produits par assemblage (préparations froides, chaudes, desserts, sandwiches en fonction des propositions de la carte).

Conditions :

- Contrat à durée déterminée
- Salaire : A partir de 1 820,00 euros

HYGIÈNE & SÉCURITÉ

- Respecter les normes HACCP et les règles de sécurité en vigueur dans la cuisine.
- Réaliser l'entretien et le nettoyage de la salle de restaurant.
- Effectuer le nettoyage des différents éléments utilisés.
- Effectuer la vaisselle si nécessaire.

PREREQUIS – COMPETENCES REQUISES

- Diplôme en hôtellerie restauration et justifier d'une expérience similaire d'au moins deux ans.
- Passionné.e par le secteur de la restauration.
- Avoir une très forte capacité d'adaptation.
- Aimer travailler en équipe.
- **La maîtrise de l'anglais est fortement appréciée.**



DÉROULÉ DE LA SESSION

- **Présentation par l'entreprise DUCASSE Paris**, de l'environnement de travail dans les musées, du contenu des postes, des contrats et des prérequis.
- **Entretiens individuels de recrutement simultanés,**



PARIS
emploi

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

● **Sur le site: emploi.paris.fr - rubrique: sessions de recrutement**

● **Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr en joignant votre CV**

● **Dans les Points Paris Emploi** en vous présentant avec un CV

Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 48 heures avant la session sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

RECRUTEMENT

Commis.e de Cuisine

Jeudi 11 avril 2024 à 09h30

Prévoir d'être disponible la demi-journée

Se munir impérativement d'un CV



La Maison DUCASSE Paris, fondée par le célèbre chef aux 20 étoiles Michelin, développe des activités centrées sur la gastronomie : 27 restaurants à travers 8 pays, 2 auberges de luxe, formation conseils et développe également deux activités : le chocolat la glace et tout dernièrement les biscuits !

La Maison Ducasse propose des postes pour ses activités de restaurants en propre et dans les musées.

DESCRIPTIF DU POSTE

- Assister le chef de partie dans la préparation des produits et contribuer à la qualité,
- Participer à la préparation des plats :
 - ✓ Participer à la préparation et réalisation des plats.
 - ✓ Réaliser les mises en place, confiées par le chef.
 - ✓ Préparer des plats et des mets en respectant les fiches techniques élaborées par le / la chef.fe,
 - ✓ Réaliser les préparations préliminaires (épluchage des légumes, fonds, courts bouillons...)
 - ✓ Dressage et distribution
- Appliquer les règles et procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le restaurant,
- Entretien et nettoyer son espace de travail et les cuisines.
- **Conditions** : Horaires avec des coupures entre le service du midi et le service du soir pour les restaurants en propre.
- Contrat à Durée Indéterminée.
- Salaire : 2 014,00 euros

PREREQUIS – COMPETENCES REQUISES

- Diplôme en restauration si possible ou première expérience,
- Motivée.e par le métier de la cuisine, avoir un projet professionnel confirmé en restauration,
- Savoir s'adapter aux différentes tâches et au rythme de travail,
- Savoir s'intégrer à l'équipe et aimer le travail collectif,
- Savoir appliquer les consignes et respecter les normes d'hygiène et de sécurité,
- Avoir le sens de l'organisation.

DÉROULÉ DE LA SESSION

- **Présentation par les services recrutement de l'entreprise Ducasse des : « Restaurants DUCASSE Paris » et de « MUSIAM Paris »** : contenu des postes, de l'environnement de travail, des contrats et des prérequis.
- **Entretiens individuels simultanés** après les présentations.



PARIS
emploi

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

● **Sur le site: emploi.paris.fr - rubrique: sessions de recrutement**

● **Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr en joignant votre CV**

● **Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV**

Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 48 heures avant la session sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

RECRUTEMENT

Conseiller.ère de vente au sein d'une boutique de vente de chocolats

Jeudi 11 avril 2024 à 9h30

Prévoir d'être disponible la demi-journée

Se munir impérativement d'un CV

La Maison DUCASSE Paris, fondée par le célèbre chef aux 20 étoiles Michelin, développe des activités centrées sur la gastronomie : 27 restaurants à travers 8 pays, 2 auberges de luxe, formation conseils et développe également trois activités : le chocolat, la glace et plus récemment les biscuits !

Venez retrouver l'équipe de passionnés du chocolat Alain Ducasse ! Vous aurez l'opportunité de travailler au cœur d'une activité d'excellence en plein développement.

DESCRIPTIF DU POSTE

Vous êtes rattaché.e au /à la responsable de boutique chocolat et en tant que conseiller(e) de vente, votre rôle primordial consiste à assurer la satisfaction et la fidélisation de nos clients, tout en incarnant les valeurs d'hospitalité de la Maison DUCASSE Paris.

Au sein d'une boutique de vente de chocolats, vos missions seront :

- Accueillir les clients et leur faire découvrir l'univers du chocolat Alain Ducasse,
- Maîtriser les produits afin de présenter une sélection pertinente et adaptée à chaque client,
- Assurer la bonne tenue de la boutique et la mise en valeur des produits,
- Participer à la vie de la boutique et au travail d'équipe (animations commerciales...).
- Assurer la mise en place du point de vente et son réapprovisionnement.

CONDITIONS :

- Contrat à durée indéterminée, Contrat Temps plein.
- Conditions de rémunérations :
 - Salaire : 1 896,00€.
 - Primes mensuelles sur objectifs
- Avantages : Prise en charge du transport quotidien (50%), Titre restaurant, réductions tarifaires, participation, mutuelle (prise en charge par l'employeur à hauteur de 70%)

COMPETENCES REQUISES :

- **Avoir un sens développé de la relation client** et très impliqué.e pour répondre aux besoins de la clientèle.
- Passionné.e par le métier et la gestion d'une boutique.
- Être titulaire d'un diplôme en vente/ commerce ou une expérience similaire en boutique
- Être rigoureux et organisé.



DÉROULÉ DE LA SESSION

- Présentation par l'entreprise des activités de **La Maison Ducasse**, description des postes, des conditions de travail, des prérequis et des modalités de recrutement.
- **Entretiens individuels de pré-recrutement simultanés**



PARIS
emploi

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

● **Sur le site: emploi.paris.fr - rubrique: sessions de recrutement**

● **Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr en joignant votre CV**

● **Dans les Points Paris Emploi** en vous présentant avec un CV

Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 48 heures avant la session sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

RECRUTEMENT

Chef.fe de Rang

Jeudi 11 avril 2024 à 09h30

Prévoir d'être disponible la demi-journée

Se munir impérativement d'un CV



La Maison DUCASSE Paris, fondée par le célèbre chef aux 20 étoiles Michelin, développe des activités centrées sur la gastronomie et l'excellence : 27 restaurants à travers 8 pays, 2 auberges de luxe, formation conseils et développe également deux activités : le chocolat la glace et tout dernièrement les biscuits !

La Maison Ducasse propose des postes pour ses activités de restaurants en propre.

DÉROULÉ DE LA SESSION

- **Présentation par l'entreprise DUCASSE Paris** des restaurants, du contenu des postes, de l'environnement de travail, des contrats et des prérequis.
- **Entretiens individuels de recrutement simultanés,**

DESCRIPTIF DU POSTE

- Promouvoir les produits et la carte du restaurant auprès de notre clientèle.
- Accueillir, conseiller et fidéliser les clients.
- Gérer et animer l'équipe qui travaille dans votre rang.
- Préparer la salle en appliquant les standards établis.
- Participer à la clôture du restaurant.
- Manager les commis, apprentis et stagiaires et leur transmettre votre savoir.
- **Conditions** : Poste en Contrat à Durée Indéterminée,
Salaire : 2 400,00 euros

PREREQUIS – COMPETENCES REQUISES

- Diplôme en hôtellerie restauration et justifier d'une expérience similaire d'au moins deux ans.
- Passionné.e par ce métier et votre priorité est d'apporter une expérience client unique et singulière.
- Avoir une très forte capacité d'adaptation, le sens du contact et de l'hospitalité.
- Avoir le sens du collectif et aimer travailler en équipe.
- La maîtrise de l'anglais est fortement appréciée.



PARIS
emploi

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

- **Sur le site: emploi.paris.fr - rubrique: sessions de recrutement**
- **Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr en joignant votre CV**
- **Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV**

Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 48 heures avant la session sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

RECRUTEMENT

Commis.e de Salle au sein de musées

Jeudi 11 avril 2024 à 09h30

Prévoir d'être disponible la demi-journée

Se munir impérativement d'un CV



La Maison **DUCASSE Paris**, fondée par le célèbre chef aux 20 étoiles Michelin, développe des activités centrées sur la gastronomie : 27 restaurants à travers 8 pays, 2 auberges de luxe, formation conseils et développe également deux activités : le chocolat la glace et tout dernièrement les biscuits !

La Maison Ducasse propose des postes pour ses activités de restauration dans les musées.

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous la responsabilité du Chef.fe. de Partie, vos principales missions sont :

- Aider à l'ouverture ou à la clôture du restaurant.
- Préparer le matériel et les équipements nécessaires à la bonne marche du service :
 - Nettoyer le matériel (arts de la table, décorations...)
 - Dresser le matériel nécessaire au service,
 - Veiller à l'approvisionnement du passe cuisine, de la console et autres lieux de réserve
- Participer au dressage des tables et à la préparation de la salle.
- Accueillir la clientèle,
- Présenter la carte et prendre la commande,
- Faire des encaissements si besoin,
- Débarrasser les tables, porter la vaisselle à la plonge, ranger et nettoyer la salle et les sols,
- Être le relais de communication entre la salle et la cuisine pendant le service.
- **Conditions** : CDD ou CDI / Salaire à confirmer en fonction de l'établissement

PREREQUIS – COMPETENCES REQUISES

- Diplôme en hôtellerie restauration si possible et/ ou première expérience,
- Motivée.e et curieux.se par ce métier, avoir un projet professionnel confirmé en restauration,
- Savoir s'adapter aux différentes tâches et au rythme de travail,
- Savoir s'intégrer à l'équipe et avoir le sens du collectif,
- Savoir appliquer les consignes d'hygiène et avoir le sens de l'organisation,
- Avoir des qualités relationnelles et le sens du contact.
- **La maîtrise de l'anglais est fortement appréciée**

DÉROULÉ DE LA SESSION

- **Présentation par les services recrutement de l'entreprise Ducasse de « DUCASSE Paris » et « MUSIAM Paris »** : contenu des postes, de l'environnement de travail, dans les musées des contrats et des prérequis.
- **Entretiens individuels de recrutement simultanés**



PARIS
emploi

INFORMATIONS

ET INSCRIPTIONS

➤ ● **Sur le site: emploi.paris.fr - rubrique: sessions de recrutement**

● **Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr en joignant votre CV**

● **Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV**

Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 48 heures avant la session sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

RECRUTEMENT

Chef.fe de partie

Jeudi 11 avril 2024 à 09h30

Prévoir d'être disponible la demi-journée

Se munir impérativement d'un CV



La Maison DUCASSE Paris, fondée par le célèbre chef aux 20 étoiles Michelin, développe des activités centrées sur la gastronomie : 27 restaurants à travers 8 pays, 2 auberges de luxe, formation conseils et développe également deux activités : le chocolat la glace et tout dernièrement les biscuits !

La Maison Ducasse propose des postes pour ses activités de restaurants en propre.

DÉROULÉ DE LA SESSION

- Présentation par l'entreprise DUCASSE Paris, du contenu des postes, de l'environnement de travail, des contrats et des prérequis.
- Entretiens individuels de recrutement simultanés

DESCRIPTIF DU POSTE

- Réaliser les préparations relevant de votre partie.
- Gérer l'approvisionnement,
- Être force de proposition pour l'amélioration des recettes et l'élaboration de nouveaux plats.
- Relayer les informations du Chef.fe auprès de votre équipe.
- Manager les commis, apprentis et stagiaires et leur transmettre votre savoir.
- Veiller au bon respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le restaurant,
- **Conditions**
 - Contrat à Durée Indéterminée et de sécurité en vigueur dans le restaurant,
 - Salaire : 2 400,00 euros

PREREQUIS – COMPETENCES REQUISES

- Diplôme en hôtellerie restauration et justifier d'une expérience similaire d'au moins deux ans.
- Passionné.e par ce métier et votre priorité est d'apporter une expérience client unique et singulière.
- Avoir le sens du collectif et aimer travailler en équipe.
- Posséder de fortes qualités pédagogiques et vous aimez transmettre votre savoir.
- Veiller à appliquer les consignes d'hygiène et avoir le sens de l'organisation.

PARIS
emploi

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

● Sur le site: emploi.paris.fr - rubrique: sessions de recrutement

● Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr en joignant votre CV

● Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV

Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 48 heures avant la session sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

RECRUTEMENT

Postes en alternance Bac pro, BTS Comptabilité

Le mardi 23 avril 2024 à 9h30

Prévoir d'être disponible la demi-journée

Se munir impérativement d'un CV actualisé

Fondée en 1997 par le meilleur pâtissier au monde, la Maison Pierre Hermé Paris est une Maison de création qui propose de la Haute Pâtisserie mais surtout une expérience unique d'émotions et de sensations.

**Vous êtes étudiant en comptabilité
et vous souhaitez travailler
dans une Maison prestigieuse ?**

Venez rejoindre leur prestigieuse équipe en alternance!

DESCRIPTION DES POSTES : **Postes en alternance à temps plein (37h/semaine).**

Vous êtes étudiant en en Bac pro ou BTS comptabilité.

La Maison Pierre Hermé recherche :

- **Un comptable fournisseur**, pour les missions suivantes :
 - Accompagner le service comptabilité fournisseurs et d'exercer des activités administratives.
 - Effectuer les règlements fournisseurs,
 - Assurer le suivi des dépenses, les relations avec le commissaire aux comptes,
 - Régler des litiges simples, assurer la distribution du courrier et l'accueil téléphonique et des visiteurs...

De niveau **Bac pro comptabilité ou en BTS**. Vous maîtrisez le logiciel sage et avez connaissance d'un logiciel de facture.

- **Un Assistant contrôle de gestion**, rattaché(e) au responsable financier, vous serez en charge des missions suivantes :
 - participer aux reportings mensuels avec analyse vs budget,
 - consolider des données budgétaires,
 - assurer que les nouvelles créations produits (offre, plan de communication, matière, packaging) correspondent aux objectifs de rentabilité de la maison,
 - contrôler les stocks et participerez aux inventaires mensuels...

Vous êtes inscrit en études de comptabilités gestion.

PRÉREQUIS GÉNÉRAUX :

- Vous êtes rigoureux et aimez le travail en équipe ;
- Vous êtes sensible à la gastronomie et à l'univers du luxe ;
- Vous avez une première expérience en stage ou en alternance ;
- Vous maîtrisez les outils bureautiques (Excel en particulier).

PIERRE HERMÉ
PARIS

DÉROULÉ DE LA SESSION

- Présentation par l'entreprise, du poste en alternance proposé,
- Entretiens individuels.



PARIS
emploi

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

- **Sur le site: emploi.paris.fr - rubrique: sessions de recrutement**

- **Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr en joignant votre CV.**

- **Dans les Points Paris Emploi** en vous présentant avec un CV

Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 48 heures avant la session sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

RECRUTEMENT

Barista/Vendeur H/F Temps complet 37h

Le mardi 23 avril 2024 à 13h

Prévoir d'être disponible la demi-journée
Se munir impérativement d'un CV actualisé

Fondée en 1997 par le meilleur pâtissier au monde, la Maison Pierre Hermé Paris est une Maison de création qui propose de la Haute Pâtisserie mais surtout une expérience unique d'émotions et de sensations.

Venez rejoindre leur prestigieuse équipe !

DESCRIPTION DU POSTE : Poste en CDI à temps plein. Rémunération : entre 2000€ et 2300€ brut mensuel (en fonction du profil) et système de prime – Travail le week-end et jours fériés en roulement

Le barista/vendeur est le garant de la satisfaction client. Il assure le service des consommations aux clients et gère les stocks de boissons dans un bar ou restaurant.

Vos principales missions :

- Connaître les produits de la Maison Pierre Hermé afin de conseiller au mieux les clients, en offrant un service haut de gamme à l'image de la Maison Pierre Hermé,
- Réaliser des boissons chaudes et froides à la demande et en assurez le service et être capable de proposer des services complémentaires aux clients,
- Mettre en place les règles HACCP (hygiène et propreté), dans la boutique et procéder au rangement rigoureux des produits,
- Appliquer les process et les rituels de vente de la Maison Pierre Hermé lors du service, de la préparation des produits et la remise des achats,
- Procéder à l'encaissement du client selon les directives,
- Participer à l'ouverture et à la fermeture de la boutique,

PRÉREQUIS :

- Vous disposez idéalement d'une première expérience au contact de la clientèle d'au moins 6 mois et vous souhaitez intégrer une enseigne haut de gamme où vous pourrez être formé.e et évoluer ;
- Vous avez un bon sens de l'accueil et une présentation soignée, appréciez travailler en équipe et savez traiter avec diplomatie tout événement indésirable.
- Vous appliquez les réglementations en vigueur sur la consommation d'alcool,
- Vous êtes créatif, vous utilisez vos ressources organoleptiques (odorat, goût),
- Vous êtes disponible et saurez-vous adapter à l'affluence de la clientèle (travail le week-end).

PIERRE HERMÉ
PARIS

DÉROULÉ DE LA SESSION

- Présentation par l'entreprise, de l'emploi proposé, du contrat et conditions de travail,
- Entretiens individuels.



PARIS
emploi

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

● Sur le site: emploi.paris.fr - rubrique: sessions de recrutement

● Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr en joignant votre CV.

● Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV

Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 48 heures avant la session sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

RECRUTEMENT

Postes en alternance Assistant
recrutement et marque employeur

Bac +4 bac +5

Le mardi 23 avril 2024 à 9h30

Prévoir d'être disponible la demi-journée

Se munir impérativement d'un CV actualisé

Fondée en 1997 par le meilleur pâtissier au monde, la Maison Pierre Hermé Paris est une Maison de création qui propose de la Haute Pâtisserie mais surtout une expérience unique d'émotions et de sensations.

**Vous êtes étudiant en Ressources Humaines
et vous souhaitez travailler
dans une Maison prestigieuse ?**

Venez rejoindre leur prestigieuse équipe en alternance !

DESCRIPTION DU POSTE : **Assistant recrutement et
marque employeur.** Poste en alternance à temps plein
(37h/semaine).

PRINCIPALES MISSIONS :

- Vous serez en charge du recrutement : rédaction fiche de poste, mise en ligne, sourcing, gestion des entre...), et de la gestion administrative ;
- Vous serez en charge du développement de la marque employeur : partenariats école, salon, organisation d'événements, fidélisation des collaborateurs ;
- Vous serez en charge et de la gestion administrative : rédaction de courriers, logiciel de gestion des temps de travail....

PRÉREQUIS :

- Vous avez un niveau Bac +4, Bac +5 en Ressources Humaines;
- Vous êtes rigoureux et aimez le travail en équipe ;
- Vous êtes sensible à la gastronomie et à l'univers du luxe ;
- Vous maîtrisez les outils bureautiques (Excel en particulier) ;
- Vous savez utiliser des outils collaboratifs (planning partagé...);
- Vous êtes aptes à mener plusieurs missions et savez hiérarchiser les tâches.

PIERRE HERMÉ

PARIS

DÉROULÉ DE LA SESSION

- Présentation par l'entreprise, du poste en alternance proposé,
- Entretiens individuels.



PARIS
emploi

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

● **Sur le site: emploi.paris.fr - rubrique:
sessions de recrutement**

● **Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr en
joignant votre CV.**

● **Dans les Points Paris Emploi** en vous
présentant avec un CV

Votre inscription vous sera confirmée au plus
tard 48 heures avant la session sous réserve de
l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

Alors candidatez !

Toute l'info sur emploi.paris.fr

RECRUTEMENT

Vendeur H/F Temps complet 37h

Le mardi 23 avril 2024 à 13h

Prévoir d'être disponible la demi-journée

Se munir impérativement d'un CV actualisé

Fondée en 1997 par le meilleur pâtissier au monde, la Maison Pierre Hermé Paris est une Maison de création qui propose de la Haute Pâtisserie mais surtout une expérience unique d'émotions et de sensations.

Venez rejoindre leur prestigieuse équipe !

DESCRIPTION DU POSTE : Poste en CDI à temps plein. Rémunération : entre 1900€ et 2200€ brut mensuel (en fonction du profil) et système de prime. Travail le week-end et les jours fériés en roulement.

Ambassadeur de la marque Pierre Hermé Paris. Vous êtes le garant de la satisfaction de chacun des clients. Comprendre, maîtriser et appliquer les techniques de vente et de service définies par la Direction commerciale. Faire partager aux clients la passion du métier et l'attention portée aux détails.

Vos principales missions :

- Connaître les produits de la Maison Pierre Hermé afin de conseiller au mieux les clients, en offrant un service haut de gamme à l'image de la Maison Pierre Hermé Paris,
- Mettre en place les règles HACCP (hygiène et propreté), dans la boutique et procéder au rangement rigoureux des produits,
- Appliquer les process et les rituels de vente de la Maison Pierre Hermé lors du service, de la préparation des produits et la remise des achats, et être capable de proposer des services complémentaires aux clients,
- Procéder à l'encaissement du client selon les directives,
- Participer à l'ouverture (8h) et à la fermeture de la boutique (20h),

PRÉREQUIS

- Vous disposez idéalement d'une première expérience au contact de la clientèle d'au moins 6 mois et vous souhaitez intégrer une enseigne haut de gamme où vous pourrez être formé.e et évoluer ;
- Vous avez un bon sens de l'accueil et une présentation soignée,
- Vous avez le goût du travail en équipe,
- Vous êtes sensible à la gastronomie,
- Vous parlez anglais couramment. La maîtrise d'une langue supplémentaire est appréciée,
- Vous êtes disponible et saurez vous adapter à l'affluence du magasin.

PIERRE HERMÉ
PARIS

DÉROULÉ DE LA SESSION

- Présentation par l'entreprise, de l'emploi proposé, du contrat et conditions de travail,
- Entretiens individuels.

PARIS
emploi

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

● Sur le site: emploi.paris.fr - rubrique: sessions de recrutement

● Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr en joignant votre CV.

● Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV

Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 48 heures avant la session sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

RECRUTEMENT

Postes en alternance Ecole de commerce

Le mardi 23 avril 2024 à 9h30

Prévoir d'être disponible la demi-journée

Se munir impérativement d'un CV actualisé

Fondée en 1997 par le meilleur pâtissier au monde, la Maison Pierre Hermé Paris est une Maison de création qui propose de la Haute Pâtisserie mais surtout une expérience unique d'émotions et de sensations.

Vous êtes étudiant école de commerce et vous souhaitez travailler dans une Maison prestigieuse ? Venez rejoindre leur prestigieuse équipe en alternance!

DESCRIPTION DU POSTE : Poste en alternance à temps plein (37h/semaine).

Vous êtes étudiant en école de commerce, de niveau bac +3/4, la Maison Pierre Hermé recherche :

- **Un assistant prévisions et achats non alimentaire.** Ses principales missions sont : Mettre à jour la BDD, assister l'acheteur non alimentaire dans la gestion quotidienne du portefeuille de fournisseur.
- **Un assistant formation,** au sein du service Ressources Humaines & Formation, vous serez rattaché à la Responsable Formation Produits et à la Responsable Formation Développement des Compétences. Titulaire d'un **Bac+3/4 en Ecole de commerce, spécialisation RH, vous avez** le sens de l'esthétisme, une vraie sensibilité au luxe, d'excellentes qualités rédactionnelles et des compétences dans la création de vidéos.
- **Un assistant chef de projet ouverture Retail,** au sein de la Direction Technique. Titulaire d'un **niveau Bac+3 +4, vous** assisterez et soutiendrez le Responsable Technique sur les projets de développement d'ouvertures et de rénovations du réseau boutiques/café et restaurants en France et à l'international (Suivi financier des budgets, co-construction de rétro planning, feuilles de route, coordination de la maintenance des sites, communication interne et avec les partenaires...).

PRÉREQUIS (EN PLUS DES NIVEAUX D'ÉTUDES PRÉCITÉS) :

- Vous faites preuve de rigueur, d'organisation et avez une grande capacité d'analyse et de synthèse,
- Vous maîtrisez les outils bureautiques (Excel en particulier),
- Vous êtes sensible à la gastronomie et à l'univers du luxe,
- Vous parlez anglais couramment,
- Vous êtes capable de piloter plusieurs missions avec la même rigueur et la même exigence.

PIERRE HERMÉ
PARIS

DÉROULÉ DE LA SESSION

Présentation par l'entreprise, du poste en alternance proposé, Entretiens individuels.

PARIS
emploi

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

● **Sur le site: emploi.paris.fr - rubrique: sessions de recrutement**

● **Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr en joignant votre CV.**

● **Dans les Points Paris Emploi** en vous présentant avec un CV

Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 48 heures avant la session sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.

RECRUTEMENT

Pâtissier-Laboratoire de Rungis H/F Temps complet 37h

Le mardi 23 avril 2024 à 13h

Prévoir d'être disponible la demi-journée

Se munir impérativement d'un CV actualisé

Fondée en 1997 par le meilleur pâtissier au monde, la Maison Pierre Hermé Paris est une Maison de création où l'on vend de la Haute Pâtisserie mais surtout une expérience unique d'émotions et de sensations.

Venez rejoindre leur prestigieuse équipe !

DESCRIPTION DU POSTE :

Poste en CDI à temps plein 37 heures. Rémunération de 2150 € à 2400€ - Avantages (ticket restaurant, participation au frais de transports et de mutuelle). Heures de nuit et de dimanche majorées.

En tant que Pâtissier, vous êtes le garant de la qualité des produits fabriqués au sein des laboratoires de production et vous appliquez les techniques de travail en maintenant le niveau d'exigence de la Maison.

Vos principales missions :

- Réaliser des préparations en respectant les consignes de fabrication des fiches techniques,
- Etre le garant sur les postes de travail de l'exécution des règles relatives à l'hygiène dans le laboratoire et signaler les éventuels non conformités.
- Assurer, via le logiciel Gourmet, la traçabilité des recettes fabriquées et la gestion des stocks,
- Contribuer à l'ambiance positive de l'équipe et à l'intégration des nouveaux,
- Eviter le gaspillage des produits alimentaires et non alimentaires.

PRÉREQUIS

- Titulaire au minimum d'un CAP Pâtisserie, ou d'une expérience significative dans le domaine de la pâtisserie en boutique ou restaurant, vous maîtrisez les techniques de base de la pâtisserie,
- Rigoureux, passionné, appréciant travaillé dans un collectif de travail bienveillant et motivant, vous respectez les règles et les directives,
- Vous possédez une bonne condition physique vous permettant de travailler en laboratoire de pâtisserie,
- Organisé dans votre travail, vous savez faire face à des situations de stress et régir de manière adaptée,
- Vous êtes disponible et saurez-vous adapter aux amplitudes de fonctionnement du laboratoire.

PIERRE HERMÉ
PARIS

DÉROULÉ DE LA SESSION

- Présentation par l'entreprise, de l'emploi proposé, du contrat et conditions de travail,
- Entretiens individuels.



PARIS
emploi

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

● Sur le site: emploi.paris.fr - rubrique: sessions de recrutement

● Par mail : dae-initiative-emploi@paris.fr en joignant votre CV.

● Dans les Points Paris Emploi en vous présentant avec un CV

Votre inscription vous sera confirmée au plus tard 48 heures avant la session sous réserve de l'adéquation de votre CV avec les prérequis.