

OFFRES DE FORMATIONS



OFFRES CONTRAT D'APPRENTISSAGE – ALERNANCE

	Technicien en Logistique d'Entreposage - BAC	Technicien supérieur en Méthodes et Exploitation Logistique BAC+2	Responsable en logistique (H/F) Bac +3
Intitulé de poste			
Missions	<p>Au sein de l'entrepôt OU du service logistique, vous serez rattaché(e) au responsable, vous êtes principalement chargé(e) de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coordonner et réguler les activités liées au flux de marchandises dans l'entrepôt - Contrôler des documents et des opérations liés aux réceptions et expéditions de marchandises en entrepôt - Vérifier la conformité de l'implantation des marchandises des stocks physiques et informatiques - Adapter au quotidien des activités liées aux flux de marchandises en entrepôt - Planifier des activités logistiques et animer une équipe d'opérateurs en entrepôt - Réaliser et mise en oeuvre des plannings d'activité des opérateurs en entrepôt - Faire le suivi des ratios de production d'une équipe d'opérateurs en entrepôt - Animer une équipe d'opérateurs d'entrepôt 	<p>Au sein de l'entrepôt OU du service logistique, vous serez rattaché(e) au responsable, vous êtes principalement chargé(e) de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser l'entrepôt et les flux de marchandises - Réceptionner et expédier la marchandise - Identifier et traiter les dysfonctionnements et incidents - Déterminer et suivre les indicateurs logistiques - Optimiser le stockage - Assurer la relation avec les partenaires - Participer à la réalisation de projets logistiques 	<p>Vous êtes principalement chargé(e) de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concevoir des schémas d'optimisation des activités logistiques - Définir les organisations de travail adaptées aux activités logistiques en intégrant la démarche de prévention des risques professionnels - Mesurer les performances des activités logistiques en intégrant la démarche de prévention des risques professionnels - Piloter des projets logistiques en réponse aux demandes d'évolution des activités logistiques - Disciplines transversales : Langue étrangère, outils informatiques, spécifications environnementales
Niveau de qualification validé	TITRE PROFESSIONNEL de niveau BAC	TITRE PROFESSIONNEL de niveau BAC+2	TITRE PROFESSIONNEL de niveau BAC+3
Intitulé de la formation	TP Technicien en Logistique d'Entreposage	Technicien supérieur en Méthodes et Exploitation Logistique BAC+2	Responsable en logistique en alternance
Type de contrat	APPRENTISSAGE	APPRENTISSAGE	APPRENTISSAGE
Durée du contrat	12 mois	24 mois	12 mois
Date de début en entreprise	Dès que possible	Dès que possible	Dès que possible
Date de début en formation	Dès que possible	Dès que possible	Dès que possible
Lieu de formation	ST PAUL / ST BENOIT	ST PAUL / ST LOUIS	ST PAUL / ST LOUIS
Zone géographique du poste	Secteur Sud - Ouest - Nord - Est	Secteur Sud - Ouest - Nord - Est	Secteur Sud - Ouest - Nord - Est
Permis	NON mais préférable pour être mobile	NON mais préférable pour être mobile	NON mais préférable pour être mobile
Prérequis (Certification, Expériences professionnelles, Savoir Etre, Savoir Faire)	<ul style="list-style-type: none"> - Motivation et dynamisme, - Sens de l'organisation et rigueur dans votre travail - Sens des responsabilités, surtout dans le respect des règles de sécurité - Envie de travailler en équipe - pré-requis : - Bonnes bases en mathématiques et informatique - avoir moins de 30 ans 	<ul style="list-style-type: none"> - Motivation et dynamisme, - Rigueur et organisation dans votre travail - Capacité à travailler en équipe - Aisance avec les outils bureautiques - Bon relationnel - Pré-requis : - être titulaire d'un bac minimum. - ou avoir un BAC + une expérience professionnelle d'un an - dans le métier de technicien logistique - avoir moins de 30 ans 	<ul style="list-style-type: none"> - Un bon sens de l'organisation, - De la rigueur - Le sens du management - Un bon sens de la communication - Pragmatique - Logique. - Pré-requis : - Titulaire d'un BAC +2 en logistique ou un BAC+2 avec 3 ans d'expérience dans le domaine - Jeunes de moins de 30 ans

OFFRES CONTRAT D'APPRENTISSAGE – ALERNANCE

TRANSPORT - Conduite		
Conducteur(trice) du transport routier de marchandises sur porteur - CAP	Conducteur(trice) de transport en commun sur route - CAP	TP EXPLOITANT REGULATEUR EN TRANSPORT ROUTIER DE VOYAGEUR - BAC +2
<p>Maîtriser les règles générales du code de la route et spécificités liées aux véhicules de transports routiers de marchandises</p> <ul style="list-style-type: none"> - Effectuer les contrôles de sécurité et de conformité avant, pendant et après le transport - Conduire et manœuvrer en sécurité un véhicule isolé de TRM> 3,5t - Prendre en charge et livrer la marchandise lors d'un transport national ou international - Arrimer un chargement - Transporter des matières dangereuses en colis - Préparer le véhicule en vue d'un chargement ou déchargement - Prévenir les risques - Connaître les principes du développement durable dans l'exercice de l'emploi 	<p>Maîtriser les règles de conduite et les spécificités liées aux véhicules de transports en commun</p> <ul style="list-style-type: none"> - Effectuer les contrôles de sécurité et de conformité avant, pendant et après le transport - Conduire et manœuvrer en sécurité tout type de véhicule de transport en commun - Accueillir et informer la clientèle - Détecter les dysfonctionnements et informer les services concernés - Prévenir des risques - Principes du développement durable dans l'exercice de l'emploi 	<p>Vous êtes principalement chargé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Piloter et réguler les opérations de transport routier de voyageurs - Elaborer et mettre en oeuvre les opérations de transport routier de voyageur - Concevoir une offre de transport routier de voyageurs - Optimiser les coûts d'exploitation liés aux prestations de transport dans un objectif de rentabilité.
TITRE PROFESSIONNEL de niveau CAP	TITRE PROFESSIONNEL de niveau CAP	TITRE PROFESSIONNEL de niveau BAC+2
Conducteur du transport routier de marchandises sur porteur	Conducteur(trice) de transport en communs sur route	TP EXPLOITANT REGULATEUR EN TRANSPORT ROUTIER DE VOYAGEUR - BAC +2
APPRENTISSAGE	APPRENTISSAGE	APPRENTISSAGE
6 mois	6 mois	1 ans
déc-24	déc-24	Dès que possible
mars-25	mars-25	Dès que possible
ST PAUL / ST BENOIT	ST PAUL / ST BENOIT	ST PAUL
Secteur Sud - Ouest - Nord - Est	Secteur Sud - Ouest - Nord - Est	Secteur Sud - Ouest - Nord - Est
OUI	OUI	NON mais préférable pour être mobile
<ul style="list-style-type: none"> - Motivation et dynamisme, - Rigueur dans votre travail - Sens des responsabilités, surtout dans le respect des règles de sécurité - Calme, sobriété, courtoisie, ponctualité, goût des contacts <p>-Pré requis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 18 ans et avoir moins de 30 ans - titulaire du permis B - apte médicalement à la conduite poids lourd 	<ul style="list-style-type: none"> - Motivation et dynamisme, - Rigueur dans votre travail - Sens des responsabilités, surtout dans le respect des règles de sécurité - Calme, sobriété, courtoisie, ponctualité, goût des contacts <p>-Pré requis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 18 ans et avoir moins de 30 ans - titulaire du permis B - apte médicalement à la conduite poids lourd 	<ul style="list-style-type: none"> - Motivation et dynamisme, - Rigueur dans votre travail - Sens des responsabilités, surtout dans le respect des règles de sécurité - Calme, sobriété, courtoisie, ponctualité, goût des contacts <p>-Pré requis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 18 ans et avoir moins de 30 ans - titulaire du permis B - apte médicalement à la conduite poids lourd

OFFRES CONTRAT D'APPRENTISSAGE – ALERNANCE

IMPORT / EXPORT		
Organisateur de Transports Aériens et Maritimes de marchandises	Gestionnaire des Opérations du Transport Routier de Marchandises	Déclarant en Douane et Conseil (H/F) BAC +3
<p>Vous êtes principalement chargé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - D'étudier la demande de son client et proposer les solutions de transport les plus adaptées, y compris en anglais. - Etablir une cotation tarifaire et rédiger une proposition commerciale à son client - S'assurer de la rentabilité des opérations de transport - Organiser, coordonner et contrôler l'exécution de chaque opérations de transport jusqu'à la clôture du dossier. - Optimiser l'ensemble des moyens liés à l'activité du transport 	<p>Vous êtes principalement chargé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - D'étudier la demande de son client et proposer les solutions de transport les plus adaptées, y compris en anglais. - Etablir une cotation tarifaire et rédiger une proposition commerciale à son client - S'assurer de la rentabilité des opérations de transport - Organiser, coordonner et contrôler l'exécution de chaque opérations de transport jusqu'à la clôture du dossier. - Optimiser l'ensemble des moyens liés à l'activité du transport 	<p>Au sein du service douane, vous serez rattaché(e) au responsable, vous êtes principalement chargé de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérification préalable de l'ensemble des documents obligatoires avant la création du dossier douane - dédouanements import/export au quotidien ainsi de la déclaration d'échanges de biens - Calcul de la valeur en douane - Gestion des litiges/Traitement des incidents - Prise en charge des dossiers spécifiques (CITES, Licence, Biens à double usage...) - Prise en charge des dossiers "Régimes Economiques" (importation/exportation temporaire; Perfectionnement Actif/Passif...) - Gestion des Transits (création de dossier, prise en charge du T1...) - Déplacements en douane possibles (pour les dossiers valides, les documents à faire viser, les visites...) <p>Vous gérez les dédouanements via un logiciel dédié.</p>
TITRE PROFESSIONNEL de niveau BAC+2	TITRE PROFESSIONNEL de niveau BAC+3	TITRE PROFESSIONNEL de niveau BAC+3
Organisateur de Transports Aériens et Maritimes de marchandises	Gestionnaire des Opérations du Transport Routier de Marchandises	Déclarant en Douane et Conseil
FORMATION CONTINUE FINANCEE PAR LA REGION	APPRENTISSAGE	APPRENTISSAGE
24 mois	14 MOIS	12 mois
	Dès que possible	Dès que possible
oct-24	Dès que possible	Dès que possible
ST LOUIS	ST PAUL	ST PAUL
Secteur Sud - Ouest - Nord - Est	Secteur NORD , EST et Ouest	Secteur Sud - Ouest - Nord - Est
NON mais préférable pour être mobile	OUI	NON mais préférable pour être mobile
<ul style="list-style-type: none"> - Motivation et dynamisme - Sens de l'organisation et rigueur dans votre travail - Sens des responsabilités, surtout dans le respect des règles de sécurité - Envie de travailler en équipe <p>Pré-requis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - INFRA BAC (Niveau Terminal Obligatoire) / Tous Public 	<ul style="list-style-type: none"> - Motivation et dynamisme - Sens de l'organisation et rigueur dans votre travail - Sens des responsabilités, surtout dans le respect des règles de sécurité - Envie de travailler en équipe <p>Pré-requis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Titulaire d'un BAC minimum ou 3 ans d'expériences professionnelles dans le métier d'organisateur de transport aérien et/ou maritime - Jeunes de moins de 30 ans 	<ul style="list-style-type: none"> - Motivation et dynamisme, - Rigueur et organisation dans votre travail - Aisance avec les outils bureautiques - Anglais opérationnel souhaité <p>Pré-requis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Titulaire d'un BAC + 2 en Transport ou Titulaire d'un BTS Gestion des transports et logistique associée. - Jeunes de moins de 30 ans



PRÉ REQUIS

- Savoir lire et écrire
- Etre sélectionné suite à un entretien

OBJECTIFS

- Etre capable de réaliser des prestations de nettoyage manuel et de bionettoyage
- Etre capable de réaliser des prestations de nettoyage et de remise en état mécanisés

PROGRAMME

CCP 1 : RÉALISER DES PRESTATIONS DE NETTOYAGE MANUEL ET DE BIONETTOYAGE

- Réaliser le nettoyage manuel de surfaces
- Réaliser le nettoyage de parois verticales et de surfaces vitrées
- Réaliser le nettoyage manuel de locaux sanitaires
- Réaliser le bionettoyage d'équipements, de surfaces et de locaux à risque de contamination microbienne

CCP 2 : RÉALISER UNE PRESTATION DE SERVICE D'ENTRETIEN MÉCANISÉ ET/OU DE REMISE EN ÉTAT MÉCANISÉE ADAPTÉE AUX LOCAUX, AUX SURFACES ET À LEUR UTILISATION.

- Réaliser un nettoyage mécanisé
- Réaliser une remise en état mécanisée

Dans le cadre d'une prestation, respecter les protocoles, les procédures et les consignes. Connaître les tâches à réaliser et appliquer les instructions. Vérifier la bonne application des processus de traçabilité afin de répondre au niveau de propreté, d'hygiène et de sécurité défini dans le cahier des charges.

ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION:

- Evaluations en cours de formation
- Evaluation des périodes en entreprise via bilan
- Évaluations sommatives & de compétences.

CERTIFICATION :

- Passage de l'examen sur plateau technique devant un jury de professionnel.

**Le Titre professionnel peut être validé par capitalisation de CCP.
En cas d'échec le CCP manquant peut être repassé sous 5ans.**

DÉBOUCHÉS

- Agent de propreté et d'hygiène
- Agent de nettoyage en collectivité
- Agent de services hospitaliers
- Agent de service en entreprise de propreté
 - Agent de nettoyage industriel
 - Agent de propreté des locaux
- Agent de propreté en grande surface
- Agent d'entretien polyvalent

SECTEURS CONCERNÉS

- Bureaux et locaux administratif
 - Santé médico-social
 - Locaux industriels
 - Moyens de transports
- Etablissements scolaires et d'accueil d'enfant, équipement collectif, restauration collective etc...

MODALITÉS

PÉDAGOGIQUES :

- Plateau technique : mise en situation (pratique)
- Période en entreprise (stage)
 - Blending Learning
 - Wifi

FORMATION:

490 heures de formation + 140 heures en immersion

- Effectif du groupe : de 5 à 12 personnes
- Lieux de formation :

CFA AREFIP

99 rue Marius et Ary Leblond
97430 Le Tampon

ACCESSIBILITE

EN CONTINUE

35h/ semaine
140h de stage
Tous publics

EN ALTERNANCE

Contrat de professionnalisation et contrat d'apprentissage
7h de formation / semaine le reste en entreprise
Semaine de regroupement cf planning

Dans le cadre de l'apprentissage, l'apprenti est rémunéré selon une grille de rémunération fixée par l'État.

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Pour un accompagnement personnalisé, prenez contact avec notre référent handicap au 0692 32 87 79 ou par mail à accompagnement@arefip.com

PROCHAINE SESSION

Entrée sortie permanente

TARIF

- **Formation continue** (financement possible via France Travail, CPF, dispositif région) : 4900€

Apprentissage : entre 9000€ et 10 000€ suivant le barème de France compétences (prise en charge par l'OPCO)

DÉLAI DE TRAITEMENT DE DOSSIER

Minimum 2 semaines

NOS ATOUTS

UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ
UNE PLATEFORME D'E-LEARNING
DES PLATEAUX TECHNIQUES ÉQUIPÉS
FORMATION SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL (SST) OFFERTE.

CONTACTEZ-NOUS



Organisme de formation et CFA
24 Cité de la Plaine 97410 Saint-Pierre
SIRET:43378453500042/NDA9897025579
7 0692618681/arefip97410@gmail.com

Coordinatrice Pédagogique
0692 87 07 42
assistant.arefip@gmail.com

Assistante Administrative
0692 61 86 81
arefip97410@gmail.com

Conseillère en insertion professionnelle
0693 97 09 32
keren.recrutement@gmail.com

Chargé de relation entreprise
0693 94 79 22
conseiller.arefip@gmail.com



www.arefip.fr



Arefip



Arefip Formations



arefip.formations



RNCP37715

Titre Professionnel Assistant(e) de Vie aux Familles

TITRE DE NIVEAU 3 (ANCIENNEMENT V)

FORMATION OUVERTE
À L'APPRENTISSAGE.

PRÉ REQUIS

- Savoir lire et écrire
- Être sélectionné suite à un entretien

PROGRAMME

CCP1 : ENTREtenir LE LOGEMENT ET LE LINGE D'UN PARTICULIER.

Compétences professionnelles

- Etablir une relation professionnelle dans le cadre d'une prestation d'entretien chez un particulier
- Entretien du logement avec les techniques et les gestes professionnels appropriés
- Entretien du linge avec les techniques et les gestes professionnels appropriés

CCP2 : ACCOMPAGNER LA PERSONNE DANS SES ACTIVITÉS ESSENTIELLES DU QUOTIDIEN ET DANS SES PROJETS

Compétences professionnelles

- Etablir une relation professionnelle avec la personne et son entourage
- Prévenir les risques, mettre en place un relais et faire face aux situations d'urgence dans le cadre d'une prestation d'accompagnement
- Aider la personne dans la réalisation de ses projets et à maintenir un lien social
- Aider la personne à faire sa toilette, à s'habiller et à se déplacer
- Aider la personne lors des courses, de la préparation et de la prise des repas
- Adapter son intervention à la personne en situation de handicap

CCP 3 : Assurer le relai du parent dans la garde de l'enfant à domicile

Compétences professionnelles.

- Définir avec le parent le cadre de l'intervention auprès de l'enfant
- Prévenir les risques et assurer la sécurité de l'enfant
- Accompagner l'enfant dans ses apprentissages de base, dans sa socialisation et lors de ses activités
- Mettre en œuvre les gestes et les techniques professionnels appropriés lors des levers et couchers, de la toilette, de l'habillage et des repas

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

L'assistant(e) de vie aux familles (ADVF) contribue au bien être des personnes au sein de leur foyer en respectant leur dignité, leur intégrité, leur vie privée et leur sécurité. Pour permettre aux personnes âgées ou malades, aux personnes en situation de handicap de maintenir leur autonomie et de continuer à vivre à domicile, l'ADVF les aide en mettant en œuvre les gestes et techniques appropriés dans le respect de l'intimité et l'écoute de la personne. Il (elle) assure la garde d'enfants vivant à domicile.

OBJECTIFS

- Être capable de mettre en œuvre les techniques et les règles dans le cadre de l'entretien du logement et du linge d'un particulier
- Être capable d'accompagner une personne dans les actes essentiels de son quotidien en prenant compte des règles et techniques propres à chaque accompagnement
- Être capable d'assurer la prise en charge d'enfants à domicile dans le but de relayer les parents

ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION:

- Evaluations en cours de formation
- Evaluation des périodes en entreprise via bilan
- Évaluations sommatives & de compétences.

CERTIFICATION :

- Passage de l'examen sur plateau technique devant un jury de professionnel.

**Le Titre professionnel peut être validé par capitalisation de CCP.
En cas d'échec le CCP manquant peut être repassé sous 5ans.**

PÉDAGOGIQUES :

- Plateau technique : mise en situation (pratique)
- Période en entreprise (stage)
 - Blending Learning
 - Wifi

FORMATION:

- Effectif du groupe : de 5 à 12 personnes
- Lieux de formation :
 - CFA AREFIP
 - 20 rue Docteur Henri Roussel
 - 97430 Le Tampon
 - 5 Rue André Lardy,
 - 97438 Ste Marie

POURSUITE D'ÉTUDE

- Passerelle pour l'entrée en école d'aide-soignant(e)

DÉBOUCHÉS

- Auxiliaire de vie
- Assistant de vie
- Assistant ménage
- Agent à domicile
- Garde d'enfant à domicile

MODALITÉS

EN CONTINUE

- 35h/ semaine
- 140h de stage
- 470 heures de formation
- Tous publics

EN ALTERNANCE

- Contrat de professionnalisation et contrat d'apprentissage
- 7h de formation / semaine le reste en entreprise
- Semaine de regroupement cf planning
- 455 heures de formation

Dans le cadre de l'apprentissage, l'apprenti est rémunéré selon une grille de rémunération fixée par l'État.

ACCESSIBILITE

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Pour un accompagnement personnalisé, prenez contact avec notre référent handicap au 0692 32 87 79 ou par mail à accompagnement@arefip.com

PROCHAINE SESSION

Entrée sortie permanente

TARIF

Formation continue (financement possible via France Travail, CPF, dispositif région) : 4700€

Apprentissage : entre 5000€ et 6000€ suivant le barème de France compétences (prise en charge par l'OPCO)

DÉLAI DE TRAITEMENT DE DOSSIER

Minimum 2 semaines

NOS ATOUTS

UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ
UNE PLATEFORME D'E-LEARNING
DES PLATEAUX TECHNIQUES ÉQUIPÉS
FORMATION SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL (SST) OFFERTE.

CONTACTEZ-NOUS



Organisme de formation et CFA
24 Cité de la Plaine 97410 Saint-Pierre
SIRET:43378453500042/NDA9897025579
7 0692618681/arefip97410@gmail.com

Coordinatrice Pédagogique

0692 87 07 42
assistant.arefip@gmail.com

Assistante Administrative

0692 61 86 81
arefip97410@gmail.com

Conseillère en insertion professionnelle

0693 97 09 32
keren.recrutement@gmail.com

Chargé de relation entreprise

0693 94 79 22
conseiller.arefip@gmail.com



www.arefip.fr



Arefip



Arefip Formations



[arefip.formations](https://www.instagram.com/arefip.formations)

«TP Employé d'étages en hôtellerie et hôtellerie de plein air» Titre professionnel

VOTRE FUTUR METIER :

Employé(e) d'étages

Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de :

- Hôtellerie
- Hôtellerie de plein air

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitude :

Vous aurez en charge :

- de nettoyer, de mettre en ordre les chambres, les sanitaires et les parties communes d'un établissement hôtelier en appliquant strictement les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- d'effectuer éventuellement l'entretien du linge.

Il contribue, par l'ensemble de ces tâches, à la qualité de l'accueil et du séjour de la clientèle.

Compétences :

La formation s'articule autour de 2 blocs de compétences:

- Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service client (bloc 38547BC01)
- Entretien des lieux dédiés aux clients et au personnel (bloc 38547BC02)

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

Méthodes mobilisées

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

Modalités d'évaluation :

La formation est validée par un examen final avec des actions professionnelles menées en entreprise.

Poursuite d'études, passerelles :

- Autres CQP de la branche industrie hôtelière, CAP cuisine, CAP PSR, CAP pâtissier, CAP commercialisation et service en HCR

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Public éligible au contrat d'alternance,

Prérequis :

Être âgé de 16 ans minimum ou avoir 15 ans mais avoir terminé son cursus de 3ème

Validation de la formation :

Diplôme, Certificat, Qualification :

Titre professionnel Employé d'étages en hôtellerie-Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion - Niveau 3

- **Certification globale** du programme complet,
- **Certification partielle possible**, via une validation par blocs de compétences

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Accessible sur dossier, l'organisme certificateur est la DEETS, accompagnement personnalisé possible sur devis

Durée et rythme d'alternance :

Durée du contrat : Contrat de 1 an

Temps en centre : 1 jour /semaine + 4 x 1 semaine de regroupement, 446h

Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation
- **Date de démarrage :** Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** Selon délai d'acceptation du financeur

Inscription en ligne :

portailpedagogique@reunion.cci.fr,
puis lien espace candidature



Tarifs :

Apprentissage et professionnalisation :

formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée, cf. réglementation

- **Autres dispositifs et employeurs :** nous consulter

Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme
Pôle Formation CENTHOR
01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts
0262 22 85 00 - cfacenthor@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs de résultats
sur le site internet : www.reunion.cci.fr

Initiation Technicien Maintenance Industrielle

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitudes : Initiation à la réalisation en sécurité d'interventions en maintenance industrielle

Compétences :

- Acquérir les techniques visant à procéder à des interventions basiques de maintenance industrielle de premier niveau
- d'effectuer les contrôles préalables à la mise en service d'équipements industriels
- Savoir identifier les facteurs de risque et mettre en œuvre les moyens de prévention
- Rendre compte des anomalies ou des difficultés rencontrées

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

Méthodes mobilisées :

Formation théorique en présentiel

Formation pratique sur plateformes techniques

Modalités d'évaluation : Evaluations théoriques et pratiques

Types de structures concernées :

Toute entreprise du secteur de l'Industrie

Poursuite de Formation :

Notre offre de formations vous permettra de développer des compétences complémentaires – nous consulter.

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Tous Publics intéressés par la maintenance

Prérequis:

Être demandeur d'emploi de niveau 3 maxi (Infra Bac)
Avoir une bonne vue (pas de daltonisme)

Validation de la formation :

SST (Secouriste Sauveteur du Travail)

Habilitation Electrique BT

Attestation de Formation remise en fin de formation

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE pour cette formation

Durée :

254 heures

Stage :

3 semaines

Modalités et délai d'accès :

Modalités : accès à la formation après validation des prérequis et entretien de validation

Date de démarrage : Voir calendrier (disponible sur demande)

- 11/12/23 au 15/03/24 CIRFIM
- 13/05/24 au 26/07/24 CIRFIM
- 04/11/2024 au 10/01/25 CIRFIM

Délai d'accès : selon validation du financeur

Inscription : fccirfim@reunion.cci.fr

Tarifs : Formation gratuite pour l'apprenant

LIEU ET CONTACT:

Filière Technique Pôle Formation Ouest CIRFIM

31 Avenue Raymond Mondon 97420 Le Port

0262 43 51 12 fccirfim@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs

de résultats sur le site internet :

www.reunion.cci.fr

Déménageurs Professionnels

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées:

Aptitudes :

- Responsabilité
- Autonomie.

Compétences :

La formation a vocation de développer des compétences telles que:

-Maîtriser le démontage, remontage, emballage, manutention des biens

-Assurer la phase transport (éco-conduite)

-Valoriser le service clients.

-Assurer la sécurité des biens et des personnes :manutention, risques électriques et sécurité routière

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

Méthodes mobilisées :

- Formation théorique en présentiel ;
- Formation pratique sur route et simulateur

Modalités d'évaluation :

Questionnaire final et études de cas pratiques

Types de structures concernées et débouchés :

Toute entreprise dont le personnel est amené à effectuer des opérations de déménagement

Poursuite de Formation :

Notre offre de formations vous permettra de développer des compétences complémentaires – nous consulter.

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Toute personne souhaitant s'orienter vers le métier de déménageur

Prérequis:

Être demandeur d'emploi de niveau 3 maxi (Infra Bac)

Permis B

Validation de la formation :

SST (Secouriste Sauveteur du Travail)

Habilitation Electrique pour personnel non électricien

CACES R489 Cat 3

Attestation de Formation remise en fin de formation

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE pour cette formation

Durée :

257 heures

Stage :

3 semaines

Modalités et délai d'accès :

Modalités accès à la formation après validation des prérequis et entretien de validation

Date de démarrage : Voir calendrier (disponible sur demande)

- **11/12/23 au 15/03/24 Campus Pro**
- **05/08/24 au 18/10/24 CIRFIM**
- **04/11/2024 au 31/01/25 Campus Pro**

Délai d'accès : selon validation du financeur

Inscription : fccirfim@reunion.cci.fr

Tarifs : Formation gratuite pour l'apprenant

LIEU ET CONTACT: Filière technique

Le Port - Pôle Formation CIRFIM

0262 43 04 13 fccirfim@reunion.cci.fr

Saint Pierre - Pôle Formation CAMPUS PRO

0262 70 08 65 campuspro@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : www.reunion.cci.fr



A.M.I. en cours de recrutement

Actions de formation	Dates de début des formations	Sites où se dérouleront les formations	Dates et horaires des réunions d'information	Sites où se dérouleront les réunions d'information
Déménageurs professionnels	04/11/2024	Campus Pro 65 rue du Lafosse à Saint-Pierre	Mercredi 16/10/2024 à 09h00 Mardi 22/10/2024 à 09h00	Campus Pro 65 rue du Lafosse à Saint-Pierre Tél : 02 62 70 08 65 campuspro@reunion.cci.fr
Initiation Technicien Maintenance Industrielle	04/11/2024	Cirfim 31 avenue Raymond Mondon au Port	Mercredi 09/10/2024 à 09h00 Mardi 15/10/2024 à 09h00	Cirfim 31 avenue Raymond Mondon au Port Tél : 02 62 43 04 13 fccirfim@reunion.cci.fr

Le Centhor a + de 30 offres à pourvoir en contrat d'apprentissage dans les domaines suivants :

- Service en salle
- Restauration rapide
- TP Employé D'étages (Formation d'1 an, avec une alternance d'1 journée de cours par semaine).

Vous connaissez des personnes, âgées de 16 à 29 ans (et sans condition d'âge pour les personnes ayant une RQTH), intéressées par les métiers de l'hôtellerie/restauration ? N'hésitez pas à leur demander de contacter le Centhor au 02 62 22 85 00 !

Liste des formations proposées en contrat d'apprentissage

- CAP Cuisine
- CAP Pâtisserie
- CPA Production & Service en restaurations
- CAP Commercialisation et Service en Hotel-Café-Restaurant
- Niveau 3 – Titre Professionnel Serveur en restauration
- Niveau 3 – Titre Professionnel Commis de cuisine
- Niveau 3 – Titre Professionnel Employé d'étages en Hôtellerie
- Niveau 4 – Titre Professionnel Réceptionniste en Hôtellerie
- MC Niveau 3 – Cuisinier en Desserts de Restaurant

Le Centre FPéA
CFA des métiers du commerce
Ecole de la réussite fondée en 1989

OFFRES EN ALTERNANCE

SECTEUR SUD



HÔTE(SSE) DE CAISSE SUPERMARCHÉ



EMPLOYÉ(E) POLYVALENT(E) FRUITS ET LÉGUMES



EMPLOYÉ POLYVALENT EN STATION SERVICE



VENDEUR(SE) EN BOULANGERIE



EMPLOYÉ(E) LIBRE SERVICE SUPERMARCHÉ



EMPLOYÉ(E) POLYVALENT(E) EN RESTAURATION / SNACK

ST LOUIS - ETANG SALE - ST LEU - LES AVIRONS - ST PIERRE - ST JOSEPH - LE TAMPON

CV par mail : recrutement.lecentrefpea@gmail.com

Le Centre FPéA

CFA des métiers du commerce

Ecole de la réussite fondée en 1989



OFFRES DE FORMATION

SECTEUR SUD

**CONSEILLER DE VENTE
NIVEAU BAC**

**NEGOCIATEUR TECHNICO COMMERCIAL
NIVEAU BAC+2 (NTC)**

**MANAGER D'UNITÉ MARCHANDE
NIVEAU BAC+2 (MUM)**

**RESPONSABLE D'ETABLISSEMENT
MARCHAND
NIVEAU BAC +3 (REM)**



Voici nos offres d'emploi en **Alternance** en cours :

- Agent d'entretien et de propreté des locaux H/F
- Hôte de caisse H/F
- Équipier polyvalent du commerce H/F
- Équipier polyvalent du commerce H/F
- Pizzaïolo H/F
- Agent d'entretien et de propreté des locaux H/F
- Serveur en restauration H/F
- Pizzaïolo H/F
- Vendeur de glaces H/F
- Pizzaïolo H/F
- Serveur en restauration H/F
- Serveur en restauration H/F
- Pâtissier H/F
- Serveur en restauration H/F
- Pâtissier H/F
- Pâtissier H/F
- Vendeur en prêt-à-porter H/F
- Pizzaïolo H/F
- Équipier polyvalent de restauration rapide H/F
- Équipier polyvalent de restauration rapide H/F
- Accompagnant éducatif petite enfance H/F

Nous proposons également des formations dans les secteurs suivants :

- Vente
- Commerce
- Petite enfance
- Santé
- Hygiène
- Éducation

Vous pouvez retrouver l'ensemble de nos offres de formation dans notre catalogue via ce lien : <https://developaou.catalogueformpro.com/>



**GEORGES
HOAREAU**



**Stage permis à points
Permis A, B, C, CE et D
Permis bateau
CACES®
Titres professionnels
SST & PRAP**



@georgeshoareau

Horaires de bureaux :
Du lundi au jeudi :
De 8h à 12h et de 13h à 17h
Le vendredi :
De 7h à 12h et de 13h à 15h
Horaires de formations :
Du lundi au vendredi :
De 7h à 12h et de 13h à 15h

Le succès est permis



**GEORGES
HOAREAU**
CENTRE DE FORMATION AUX PERMIS DE CONDUIRE

Nos centres de formation et accueils

Saint-Pierre

Pierrefonds :

1 Chemin Beurivage

Centre-ville :

145 Rue Marius & Ary Leblond

Ravine des Cabris :

232 Chemin Recherchant

Saint-Paul

17 Bis Avenue du Grand Piton - Cambaie

Sainte-Marie

39 Rue de la Pépinière

Saint-André

613 Chemin Canal Moreau - Ravine creuse

0262 80 11 50
georgeshoareau.re

Le succès est permis

LIEU TRAVAIL	titre professionnel	TYPES DE POSTE	PROFILS
Plaine des cafres	CV	Un(e) employé(e) de rayon en Grande Distribution	JH, JF, motivé(e) et dynamique. A l'écoute, permis ou habitant pas loin à pieds
Saint Pierre	CV	Deux conseiller(e)s de vente en magasin de déco	JF JH, motivé(e), dynamique, aimant la décoration art de table stock, gestion de stock, réappro.
Saint Pierre	CV	Un(e) conseiller(e) de vente et création fleurs	JF JH motivé(e), dynamique, créatif(ve), debout constamment
Etang salé les bains	CV/MUM	Un(e) employé(e) polyvalent(e) caisse rayon en magasin de proximité	JH JF déterminé(e) polyvalent(e)
Piton st leu	CV	Un(e) vendeur(euse) en boulangerie	JF JH souriant(e), motivé(e) par la vente, stock en boulangerie
Saint Joseph	CV	Un(e) vendeur(euse) en boulangerie	JH JF motivé(e), sachant compter, chaleureux(se), stock et vente à faire, utilisation caisse
Saint Joseph	CV	Un(e) Conseiller(e) de vente en PAP	JF JH souriant(e), qui veut apprendre et se faire former, dynamique
Saint Pierre	CV	Un(e) Pompiste polyvalent(e)	JH JF motivé(e), sachant compter, chaleureux(se),

LIEU TRAVAIL	titre professionnel	TYPES DE POSTE	PROFILS
Saint Louis	CV	Un(e) Hôte de caisse en station service	JF / JH - / souriant / chaleureux - chaleureuse / savoir compter / personne fiable / débutant accepter / 5h-20h Permis B obligatoire ou scooter. Pas de bus. Personne fiable !
Saint Louis	CV	2 Conseiller(e)s de vente en quicailleterie	JH, manutention charge lourde vente, livraison, stock
St Pierre	CV	Un(e) Conseiller(e) de vente en PAP	JH ou JF motiv(é), vente conseil sock
St pierre	CV	Un(e) Conseiller(e) de vente en PAP	JH motivé , qui travaille aussi le samedi
Saint-Pierre	CV	Un(e) Pompiste polyvalent(e)	JH, motivé, sérieux, ponctuel, conscience professionnelle, Saint Pierre priorité
Tampon 19ème	CV	Un(e) vendeur(euse) en boulangerie	Profil JH JF, motiv(é) 5h/ 18h30
St Louis centre	CV	Un(e) vendeur(euse)	Profil JH JF, motiv(é), contact client, dynamique
Saint pierre canabady	CV	Un(e) vendeur(euse) en boulangerie	JF ou JH motivé, envie d'apprendre et de réussir

LIEU TRAVAIL	titre professionnel	TYPES DE POSTE	PROFILS
Tampon début	CV	Un(e) caissier(e) en station service	JH / JF Poste caissier(e) de station service: Personne souriante, aimant le contact client et surtout motivée.
St Pierre	CV	Un(e) employé(e) de caisse/polyvalent(e) en magasin jardin	JH JF, motivé(e), contact client, souriant(e)
St Pierre	CV/MUM	3 Conseiller(e)s de Vente en magasin de Donuts	JF JH, souriant(e), dynamique,
RIVIERE ST LOUIS	CV	Conseiller(e) de vente en tabac pmu loto	Jeune motivé(e), qui a envie d'apprendre. Ouvre à 6h, donc habitant à côté ou permis, ferme à 19h
Saint Pierre	CV/MUM	Un(e) vendeur(euse)	permis + véhicule est un plus, bonne base maths, bonne élocution, connaissances pièce auto
Saint Pierre	CV	Un(e) Vendeur(euse) polyvalent(e) en magasin de couture	Jeune, motivé(e), passion pour la couture
Saint Pierre Ligne Paradis	CV	2 caissier(ière)/rayon	JH JF, dynamique, contact client, chaleureux(euse)
Saint Louis	CV/MUM	Un(e) Conseiller(e) de vente Communication réseaux sociaux	Jeune, sérieux, motivé(e) Qui aime les réseaux sociaux et s'est les utilisé pour de la com 8h30-12h / 14h-17h30
Saint Leu	CV/MUM	Conseiller(e) vendeur(euse) en tabac presse loto	JH JF sachant compter, envie d'apprendre conseil client pas timide
Saint Louis Bel air	CV/MUM	1 Conseiller(e) Vendeur	Vendeur polyvalent (mise en rayon meubles electromenager, vente directe, dynamique 8h30 12h 14h 17h30 travail le samedi, être à l'aise à l'oral (aller vers le client), dynamique

PROFORM' CONSEIL



VOTRE PROJET,
NOTRE MISSION,
VOTRE RÉUSSITE



FORMATIONS 2024

REUNION D'INFORMATION

CHAQUE VENDREDI DE 9H00 à 12H00

À PROFORM CONSEIL ST PIERRE

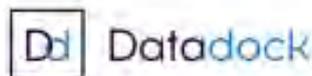
n°18, allée des Ateliers Relais, ZI n°2— 97 410 SAINT PIERRE

Contactez nous par téléphone au 0262 96 72 57 ou 0692 24 75 83
ou par mel : pfc.reunion@wanadoo.fr



Organisme référencé :

Révisé par Bureau Veritas



La certification Qualiopi a été délivrée au titre des catégories suivantes:
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS PERMETTANT DE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPERIENCE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Les réponses à toutes vos questions !

Certifpro

☎ : 0262 96 72 57

SECTEUR TERTIAIRE

Liste des **formations dans le SUD.**

- BTS comptabilité Gestion
- Titre pro Assistante Immobilier
- BTS Management Commercial Opérationnel
- Titre pro Assistante de Direction (pour l'instant pas sûr que je puisse le garder ouvert)
- Formation de 2 jours sur Intelligence Artificielle
- Formation de 2 jours sur Soft Skills

Liste des **formations dans le Nord :**

- Titre pro Gestionnaire des Opérations de Transport Routier de Marchandises (GOTRM) coloré Logistique
- Titre pro Gestionnaire Comptable et fiscal (compta privée et publique)
- Titre pro Assistante Immobilier
- Formation de 2 jours sur Intelligence Artificielle
- Formation sur 2 jours Trading et produits financiers niveau 1
- Formation sur 3 jours Trading et produits financiers niveau 2

SECTEUR SASO

- Titre Professionnel ADVF
- Formations Funéraire : Maître de cérémonie et Conseiller Funéraire
- CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance
- Pour les salariés rattachés à l'OPCO Santé : Accompagnement de fin de vie et Achats responsables en Hygiène et nettoyage pour les structures de santé
- Formation Aide-soignant et Auxiliaire de puériculture

Toute offre de formation professionnelle diplômante sur analyse du profil et du financement

2 postes de VENDEUR(SE) EN BOULANGERIE PATISSERIE



Nous recherchons pour notre partenaire, un(e) vendeur(se) en boulangerie-pâtisserie ! 📦🧠

En alternance, vous aurez l'occasion d'apprendre tout en partageant votre enthousiasme avec les clients.

Vous serez au cœur de l'action, aidant à créer une ambiance chaleureuse et conviviale.

Si vous aimez le travail en équipe et le contact client, ce poste est fait pour vous ! ✨

Profil recherché

Nous recherchons une personne dynamique et souriante, passionnée par le monde de la boulangerie-pâtisserie !

Vous avez au minimum un CAP ou équivalent et souhaitez découvrir le métier de vendeur(se) ? Rejoignez notre équipe ! 📦🧠 ✨

Localisation

**Le Piton St Leu
& Saint-Louis**

Niveau d'études demandé

CAP ou équivalent

Durée du contrat

18 mois

Salaire annuel

moins de 20000€ par an

Âge minimum

16 ans

Âge maximum

29 ans

Vendeur(se) polyvalent(e) en fruits et légumes



Le CFA Réunion Apprentissage recherche pour son partenaire un(e) Vendeur(se) polyvalent(e) en fruits et légumes ! 🌟

Tes missions principales seront d'accueillir les clients, de préparer les fruits et légumes, de les mettre en rayon et d'entretenir le magasin.

En contrat d'apprentissage, tu pourras développer tes compétences tout en apprenant les ficelles du métier 🤝

Si tu aimes le contact humain et que tu souhaites évoluer dans le secteur du commerce, cette offre est faite pour toi !

N'attends plus et embarque dans cette aventure pleine de saveurs !

Profil recherché

Nous recherchons une personne dynamique et souriante, passionnée par les fruits et légumes 🍷 🍷. Tu es motivé(e) et prêt(e) à apprendre ?

Un CAP ou équivalent au minimum est exigé.

Une bonne communication et un esprit d'équipe seront tes meilleurs atouts. Si tu aimes le contact avec les clients et que tu es prêt(e) à relever des défis, n'hésite pas à sauter le pas 🌟

Localisation

Le Tampon

Niveau d'études demandé

CAP ou équivalent

Âge minimum

16 ans

Durée du contrat

18 mois

Salaire annuel

moins de 20000€ par an

Âge maximum

28 ans

5 EMPLOYES POLYVALENT DE LIBRE-SERVICE H/F



Nous recherchons un Employé Polyvalent de Libre-Service H/F pour intégrer notre équipe dynamique au sein du secteur Commerce - Distribution. Ce poste en contrat d'alternance vous permettra de découvrir les différentes facettes du métier de vendeur/vendeuse dans un environnement stimulant.

En tant qu'Employé Polyvalent, vous serez amené à :

- Assurer la mise en rayon des produits,
- Garantir la propreté et l'organisation des espaces de vente,
- Conseiller notre clientèle avec professionnalisme,
- Votre rôle consistera également à participer à la gestion des stocks et à l'inventaire des marchandises.

Ce poste offre une excellente opportunité d'apprentissage, vous permettant de développer des compétences clés en vente et en gestion de magasin. Vous serez encadré par des professionnels expérimentés qui vous accompagneront tout au long de votre parcours. Nous valorisons l'esprit d'équipe et la capacité d'adaptation, afin de répondre aux besoins de notre clientèle et de contribuer à l'atteinte des objectifs de l'entreprise.

Rejoignez une entreprise reconnue et en pleine croissance, où chaque jour apporte de nouveaux défis et opportunités de développement.

Profil recherché

Nous recherchons un Employé Polyvalent de Libre-Service H/F, passionné par le commerce et la grande distribution.

Un CAP ou niveau CAP minimum est requis, et nous accueillons les candidats débutants.

Vous serez amené à travailler en équipe, à gérer les stocks et à assurer la satisfaction des clients.

Une bonne présentation et un sens du service sont essentiels pour ce poste, tout comme la capacité à s'adapter à un environnement dynamique.

Rejoignez nous pour développer vos compétences tout en contribuant au succès de notre entreprise !

Localisation

Petite Ile
La Rivière
Entre Deux
L'Etang Salé
Saint-Leu

Niveau d'études demandé

CAP ou équivalent

Durée du contrat

18 mois

Salaire annuel

moins de 20000€ par an

Âge minimum

16 ans

Âge maximum

29 ans

VENDEUR(SE) EN BOULANGERIE PATISSERIE



Nous recherchons un(e) vendeur(se) en boulangerie pâtisserie en apprentissage. Dans le cadre d'un contrat en alternance, vous aurez l'opportunité d'acquérir des compétences pratiques tout en étant formé(e) par des professionnels du secteur.

En tant que vendeur(se), vous serez en charge de l'accueil de la clientèle, de la présentation et de la vente de produits de boulangerie et pâtisserie.

Votre rôle consiste également à garantir la qualité du service, en conseillant les clients sur une gamme variée et en veillant à la propreté et à l'organisation de l'espace de vente.

Profil recherché

Vous êtes dynamique et passionné(e) par la vente ?

Nous recherchons un(e) vendeur(se) en boulangerie pâtisserie avec un CAP ou équivalent.

Débutants acceptés, vous serez formé(e) au sein d'une équipe professionnelle. Votre sens du service et votre enthousiasme seront des atouts clés pour ce poste.

Localisation

L'Etang Sale

Niveau d'études demandé

CAP ou équivalent

Durée du contrat

18 mois

Salaire annuel

moins de 20000€ par an

Âge minimum

16 ans

Âge maximum

29 ans

EMPLOYE POLYVALENT DANS UN COMPLEXE SPORTIF H/F



Rejoignez notre équipe dynamique en tant qu'employé(e) polyvalent(e) dans un complexe sportif ! 🏀

Vous serez au cœur de l'activité commerciale, en offrant un service de qualité aux clients tout en participant à la vente de produits sportifs.

Ce contrat en alternance est une belle opportunité d'allier théorie et pratique dans un environnement stimulant. Profitez d'une ambiance conviviale et d'opportunités de développement personnel.

N'attendez plus pour faire bouger votre carrière et partager votre passion du sport avec nous ! 🤝

Profil recherché

Rejoins notre équipe dynamique !

Nous recherchons un(e) employé(e) polyvalent(e) passionné(e) de sport, avec un CAP ou équivalent. Débutants bienvenus ! Si tu es motivé(e) et prêt(e) à apprendre, ce poste en alternance est fait pour toi ! 🏆 🤝

Localisation

St Louis

Niveau d'études demandé

CAP ou équivalent

Durée du contrat

18 mois

Salaire annuel

moins de 20000€ par an

Âge minimum

16 ans

Âge maximum

29 ans

3 VENDEUR(SE) PREPARATEUR EN PIZZERIA



Rejoins notre équipe dynamique en tant que Vendeur Préparateur en Pizzeria ! 📞
Tu auras l'opportunité de travailler dans une ambiance conviviale tout en apprenant les coulisses de la vente et de la préparation de délicieuses pizzas.

Prêt à vivre une aventure savoureuse ? Ça se passe ici, avec nous ! 😊

Profil recherché

Nous recherchons un(e) vendeur(se) en pizzeria 📞 !

Vous êtes motivé(e), aimez le contact avec la clientèle et cherchez à apprendre dans un cadre convivial ? Alors, ce poste est fait pour vous ! 🌟

Localisation

L'Etang Sale

Le Tampon

Ravine Des Cabris

Niveau d'études demandé

CAP ou équivalent

Durée du contrat

18 mois

Salaire annuel

moins de 20000€ par an

Âge minimum

16 ans

Âge maximum

29 ans

VENDEUR EN CHARCUTERIE H/F



Rejoignez notre équipe dynamique en tant que Vendeur en Charcuterie H/F ! 🙌
Ce contrat en alternance vous permettra d'apprendre les rouages du métier tout en développant vos compétences commerciales. 📁

En tant que vendeur spécialisé, vous serez le lien privilégié entre nos délicieux produits et nos clients, leur offrant des conseils avisés et un service chaleureux. Vous découvrirez les différentes techniques de découpe, d'affinage et de présentation qui feront saliver nos gourmets.

Vous intégrerez une équipe passionnée où le partage des connaissances est à l'honneur 🚀

Profil recherché

Nous recherchons un vendeur en charcuterie H/F passionné par les bons produits et le service client ! Si tu as ton CAP ou un équivalent et que tu souhaites te lancer dans une aventure enrichissante, viens nous rejoindre. Peu importe ton expérience, l'enthousiasme et la bonne humeur sont les bienvenus 🙌 😊 Rejoins une équipe sympa et dynamique, prête à t'accompagner dans ta formation et ta réussite !

Localisation

La Plaine Des Cafres

Niveau d'études demandé

CAP ou équivalent

Durée du contrat

18 mois

Salaire annuel

moins de 20000€ par an

Âge minimum

16 ans

Âge maximum

29 ans

EMPLOYE POLYVALENT DE STATION SERVICE H/F



Nous recherchons un employé polyvalent de Station Service H/F !
Ce poste en alternance offre l'opportunité de développer vos compétences au sein d'une équipe dynamique.

Vous serez chargé d'accueillir la clientèle, de garantir la qualité des services proposés et d'assurer l'entretien des équipements.

Profil recherché

Nous recherchons un employé polyvalent de station service H/F.

CAP ou équivalent requis. Débutants acceptés.

Vous serez en charge de diverses tâches au sein d'une équipe dynamique.

Sens du service et esprit d'équipe indispensables.

Localisation

St Pierre

Le Tampon

St Louis

Niveau d'études demandé

CAP ou équivalent

Durée du contrat

18 mois

Salaire annuel

moins de 20000€ par an

Âge minimum

16 ans

Âge maximum

29 ans

VENDEUR EN POINT-CHAUD H/F



Rejoins notre équipe dynamique en tant que Vendeur en Point-Chaud H/F ! 📦 🍔
Si tu aimes le contact avec la clientèle et que tu es passionné par la restauration, cette opportunité en alternance est faite pour toi !

Tu découvriras le monde de la vente tout en évoluant dans un environnement chaleureux et convivial. Prends part à notre aventure culinaire et aide-nos clients à savourer nos délicieux produits.

Ensemble, faisons de chaque jour un moment agréable ! 😊

Profil recherché

Nous recherchons un vendeur en point-chaud H/F dynamique et souriant, passionné par la restauration !

Un CAP ou équivalent suffit, même si vous êtes débutant.

Rejoignez notre équipe sympathique et donnez vie à vos idées ! 🗣️ 😊

Localisation

St Pierre

Niveau d'études demandé

CAP ou équivalent

Durée du contrat

18 mois

Salaire annuel

moins de 20000€ par an

Âge minimum

16 ans

Âge maximum

29 ans

VENDEUR(SE) EN BOULANGERIE PATISSERIE



Nous recherchons un(e) Vendeur(se) en Boulangerie Pâtisserie pour un contrat d'apprentissage à la Rivière St Louis et à St Louis !

Tu seras en charge de l'accueil et du conseil client, ainsi que de la mise en valeur des produits. Tu participeras à la vente des articles de boulangerie et pâtisserie.

Ce poste offre l'opportunité de développer tes compétences commerciales tout en étant accompagné(e) par des professionnels du secteur.

Rejoins notre équipe !

Profil recherché

Nous recherchons un(e) vendeur(se) en boulangerie pâtisserie, titulaire d'un CAP ou équivalent, avec un enthousiasme pour la vente.

Débutants acceptés, vos qualités relationnelles et votre sens du service sont essentiels pour offrir une expérience client de qualité.

Localisation

La Rivière

St Louis

Niveau d'études demandé

CAP ou équivalent

Durée du contrat

18 mois

Salaire annuel

moins de 20000€ par an

Âge minimum

16 ans

Âge maximum

29 ans

FORMATION MANAGER D'UNITE MARCHANDE



Lieux : Etang Sale

Code RNCP : 38676

Métiers visés : Chef de rayon

Description : Formation de 18 mois en commerce / vente en alternance

Niveau d'entrée : Autre

Niveau de sortie : Bac+2

Durée de la formation : 18 mois

Âge minimum : 18 ans

Âge maximum : 29 ans

FORMATION ASSISTANT MANAGER D'UNITE MARCHANDE



Lieux : Etang Sale

Code RNCP : 35233

Métiers visés : Vendeur/vendeuse

Description : Formation en vente / commerce de 18 mois en alternance.

Niveau d'entrée : CAP ou équivalent

Niveau de sortie : Bac ou équivalent

Durée de la formation : 18 mois

Âge minimum : 16 ans

Âge maximum : 29 ans

Fais de tes talents ton métier de demain



Ne gaspille pas ta voie professionnelle, trouve-la !

Parcours d'accompagnement **gratuit** vers un projet professionnel durable #Emploi #Entrepreneuriat

Out Destin Lela

- 📍 Île de La Réunion
- 📍 Hauts-de-France
- 📍 Île-de-France
- 📍 Mulhouse



Anne Dafreville
anne.dafreville@synergiefamily.com
0692503334

www.rtrexperience.org

@rtrealisatesreves

@realisatesreves_rtr

@tes_rtr

Réalise tes Rêves (RtR) c'est quoi ?

2 parcours innovants pour entreprendre ta vie et faire de tes talents, ton métier de demain. C'est gratuit, les parcours s'adaptent à tes besoins, pour aller vers l'emploi ou l'entrepreneuriat.

6 à 7 ateliers proposés par semaine
tu suis et tu progresses à ton rythme

Au programme ?



On commence par 3 ateliers pour s'orienter dans Réalise tes Rêves

- Challenge collectif
- Cercles d'entraide
- Identifier mes talents

Parcours vers l'emploi



Entre 1 à 6 mois

Pour explorer ses talents, découvrir sa voie, avoir tous les outils pour réussir sa recherche d'emploi à travers un programme d'ateliers collectifs

Coaching individuel, ateliers d'exploration des compétences, définition de son projet pro, opportunités du territoire, s'entraîner à réussir un entretien



Parcours vers l'entrepreneuriat

Entre 4 à 10 mois

Pour explorer ses talents et être accompagné dans un projet d'entreprise pour le développement de filières locales, coopératives et durables.

Rencontres inspirantes, ateliers marketing, droit, communication, techniques de vente et business plan, sprint, prototypage, pitch de projets



Inscris-toi vite !



LE MINISTÈRE

MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DE L'EMPLOI
ET DE L'INSERTION

Coopérative
D'insertion

PLAC
D'APPRENTISSAGE
CONSEILS D'COMPÉTENCES

CLIQUEZ ICI

CLIQUEZ ICI
TERritoires

Portails

AGOR LA MONDIALE

Partenaires

Haute-Normandie

Paris

Paris

Google.org

Synergies

PARIS

REGION
SUD

Uca

Collaboré par
l'Union européenne

REGION
SUD

CHANCE

Collaboré par
l'Union européenne

REGION
SUD

Uca



TRAJECTOIRES TALENTS

Une rampe de lancement vers l'emploi

À distance
ou en
présentiel

**Tu recherches un accès
rapide vers l'emploi
et tu es intéressé.e
par ces secteurs :**

*Commerce / Cuisine / Hôtellerie
Restauration / Hygiène / Santé ?*

Un parcours personnalisé

*Conçu sur-mesure pour
répondre à **vos besoins** et
objectifs professionnels.*

Une formation innovante

*Des **serious games** aux
technologies de réalité
virtuelles, apprenez
de manière immersive*

L'accompagnement vers un emploi durable

*Des révélateurs de talents pour vous **guider**
dans votre projet, et une cellule sociale
pour **dépasser les obstacles** liés à l'emploi.*

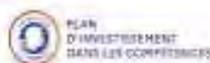


Inscrivez-vous

*pour faire le premier pas
vers un avenir professionnel
épanouissant !*

Contact

Anne Dafreville 0692503334



BPJEPS AF

Formation disponible sur **TOURS, NANTES, PARIS, LYON, STRASBOURG, METZ, BORDEAUX** et **SAINT-LÉOUIS** (LA RÉUNION).

Sous réserve d'habilitation : *La Rochelle, Le Havre, Reims, Saint-Denis* (LA RÉUNION), *Grenoble et Nice*

Le BPJEPS AF vous permet de devenir **éducateur sportif dans le monde du fitness**.

1. DESCRIPTIF

IL EXISTE 2 OPTIONS DU BPJEPS AF :



Le BPJEPS AF options A et B (haltéromusculation et cours collectifs) vous apprend à encadrer sur deux aspects distincts :

- Coacher vos adhérents sur un plateau de musculation/cardio
- Dispenser des cours collectifs avec la possibilité d'accompagner sur une large gamme de cours allant des cours bien-être aux cours intensifs.



Le BPJEPS AF option B (haltéromusculation) permet d'accompagner et de coacher uniquement sur la partie musculation-cardio grâce à la création de programmes/circuits personnalisés. Elle permet également de coacher sur un plateau d'haltérophilie.

Le but est d'aider vos adhérents et/ou clients (si vous faites du coaching personnalisé) à atteindre leurs objectifs.

2. SECTEUR D'EMPLOI

LE SECTEUR PROFESSIONNEL EMPLOYEUR RECOUVRE :

- ✓ Les centres sportifs et structures privées (salles de sport, crossfit, thalasso, villages vacances...)
- ✓ Les associations ou clubs sportifs
- ✓ Le service des sports des municipalités
- ✓ Le secteur des indépendants du fitness (coaching et accompagnement personnalisé, conseil...)

Le milieu du fitness est depuis plusieurs années en **pleine expansion** et de **très nombreux postes sont à pourvoir dans ce domaine**.

3. CONTENU DE FORMATION

OPTION A ET B



45 SEMAINES DE FORMATION
(alternance incluse)

2 JOURS PAR SEMAINE EN CENTRE DE FORMATION
le reste en structure d'accueil

710 HEURES EN ORGANISME DE FORMATION

800 HEURES EN STRUCTURE D'ACCUEIL

OPTION B



42 SEMAINES DE FORMATION
(alternance incluse)

2 JOURS PAR SEMAINE EN CENTRE DE FORMATION
le reste en structure d'accueil

640 HEURES EN ORGANISME DE FORMATION

750 HEURES EN STRUCTURE D'ACCUEIL



4. LES + IPMS :



Un large réseau de structures partenaires dans le secteur du fitness



Des espaces sportifs de qualité pour vous entraîner



Des formations annexes au BPJEPS AF financées par l'IPMS
Ex : pilates, TRX, yoga, cross training, Aleop...

5. INSCRIPTION

PRÉREQUIS :

- ✓ Titulaire du PSC1 (secourisme)
- ✓ Validations des tests de sélection IPMS
- ✓ Validation des tests de sélection (TEP / EPEF)
- ✓ Structure d'alternance conforme aux exigences du BPJEPS AF (voir dossier d'inscription)

TARIFS DES FORMATIONS :

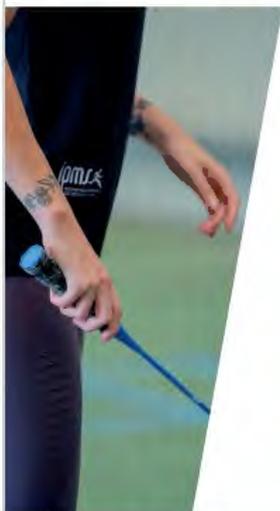
BPJEPS AF options A et B = **6745 €**

BPJEPS AF option B = **6080 €**



LA CONSTITUTION DU DOSSIER D'INSCRIPTION SE FAIT DIRECTEMENT SUR NOTRE SITE INTERNET IPMS.FR





BPJEPS APT

Formation disponible sur **TOURS, NANTES, PARIS, LYON et STRASBOURG**

Sous réserve d'habilitation : Metz, Bordeaux, Nice et Saint-Louis (LA REUNION)

Le BPJEPS APT vous permet de devenir éducateur sportif de **diverses activités sportives** (sauf aquatique et activités à risques (escalade, canyoning...)) dans le domaine du sport loisirs. Vous pouvez ensuite vous spécialiser dans un ou plusieurs domaine(s) par le biais de diplômes fédéraux.

1. LE DÉTENTEUR DU BPJEPS APT

Encadre des activités d'animation en utilisant les supports techniques liés aux activités physiques et sportives (APS). Son domaine de compétence se concentre sur les activités et jeux sportifs, activités physiques en espace naturel et activités d'entretien corporel.

2. SECTEUR D'EMPLOI

LE SECTEUR PROFESSIONNEL EMPLOYEUR RECOUVRE :

- ✓ Les centres sportifs et structures privées
- ✓ Les associations ou clubs sportifs
- ✓ Le service des sports des municipalités
- ✓ Le tourisme
- ✓ Le secteur des indépendants

3. CONTENU DE FORMATION

RYTHME SCOLAIRE - PROFESSIONNEL



42 SEMAINES DE FORMATION
(alternance incluse)

2 JOURS PAR SEMAINE EN CENTRE DE FORMATION
le reste en structure d'accueil

640 HEURES EN ORGANISME DE FORMATION

750 HEURES EN STRUCTURE D'ACCUEIL

4. LES + IPMS :



Un large réseau de structures partenaires dans le secteur du sport-loisirs



Des formations annexes au BPJEPS APT financées par l'IPMS
Ex : pilates, course d'orientation...



Plus de 20 ans d'expérience

5. INSCRIPTION

PRÉREQUIS :

- ✔ Titulaire du PSC1 (secourisme)
- ✔ Validations des tests de sélection IPMS
- ✔ Validation des tests de sélection (TEP / EPEF)
- ✔ Structure d'alternance conforme aux exigences du BPJEPS APT (voir dossier d'inscription)

TARIF DE LA FORMATION :

6080 €



LA CONSTITUTION DU DOSSIER D'INSCRIPTION SE FAIT DIRECTEMENT SUR NOTRE SITE INTERNET IPMS.FR



NIVEAUX	LIEUX	QUANTITES	DIPLOMES		PROFILS RECHERCHES	CENTRE DE FORMATION
ALIMENTATION						
	Les Avirons	1	CAP	Pâtissier	Jeune motivé habitant le secteur ou véhiculé	CFA de St-Pierre
	st Pierre	1	CAP	Boulangier	Jeunes motivés	CFA de Ste-Clotilde
	ST Louis	1	CTM	Vendeur en boulangerie	Jeunes motivés	CFA de Ste-Clotilde
	Grand bois	1	CAP	CHARCUTIER	Jeunes ayant une petite expérience ou une connaissance du métier, habitant à proximité de l'entreprise	CFA de Ste-Clotilde
	Plaine des Cafres	1	CAP	Boulangerie	Jeunes motivés et sérieux	CFA de ste Clotilde
	Langevin ST JOSEPH	1	CTM	CTM Vendeur B/P	Jeunes motivés et sérieux	CFA de Ste-Clotilde
	ST PIERRE CENTRE	1	CTM	CTM Vendeur B/P	Jeune motivé de préférence véhiculé	CFA de Ste-Clotilde
	ST Joseph	2	CAP/CTM	CAP Pâtisserie/CTM Vendeur en charcuterie	Jeunes motivés et sérieux	CFA de ste Clotilde / CAP de st Pierre (CAP Pâtissier)
	ST Pierre	2	CAP	CAP Poissonnerie / CAP boucher ou charcutier	Jeunes motivés et sérieux	CFA de Ste-Clotilde
3	Plaine des Cafres	1	CAP	Charcutier traiteur	jeune motivé- à partir de 18 ans-habite à proximité	CFA de Ste-Clotilde
	Etang Salé	1	CAP	Boulangier	Jeune motivé	CFA de Ste-Clotilde
	Etang Salé	1	CTM	Vendeur Boulangerie /Pâtisserie	Jeune motivé	CFA de Ste-Clotilde

NIVEAUX	LIEUX	QUANTITES	DIPLOMES		PROFILS RECHERCHES	CENTRE DE FORMATION
ALIMENTATION						
3	La Rivière St-Louis	1	MC ou BTM	Pâtissier	Jeune motivé	CFA de Ste-Clotilde
	Le Tampon	1	CAP	Pâtissier	Jeune motivé et sérieux / 17 - 20 ans	CFA de St-Pierre
	Le Tampon	1	CAP	Boucher	Jeune motivé	CFA de Ste-Clotilde
	ST Pierre	1	CAP	Boulangier	Jeune motivé	CFA de Ste-Clotilde

NIVEAUX	LIEUX	QUANTITES	DIPLOMES		PROFILS RECHERCHES	CENTRE DE FORMATION
BATIMENT ET TRAVAUX PUBLICS						
	St-Louis	2	CAP	Menuiserie Aluminium	Jeunes motivés	CFA de St-André
	St-Louis	1	CAP	Monteur en installations sanitaires	Jeune motivé / plus de 21 ans	CFA de St-André
3	Ravine des Cabris	2	CAP	Menuisier aluminium	Jeunes motivés	CFA de St-André
	La Rivière	1	CAP	Intervention en maintenance technique du bâtiment	Jeune motivé majeur, habitant ST Louis ou la Rivière ou titulaire du permis B	CFA de St-André
	SAINT-JOSEPH	1	CAP	Maçon	Jeune motivé	CFA de Saint-Pierre
	Le Tampon	1	CAP	Maçon	Jeune motivé	CFA de Saint-Pierre
	Le Tampon	1	CAP ou BP	Menuisier aluminium	Jeune motivé	CFA de St-André
	Le Tampon	1	CAP	Menuisier aluminium	Jeune motivé	CFA de St-André
	La Rivière St-Louis	1	CAP	Maçon	Jeune motivé / moins de 19 ans	CFA de Saint-Pierre
	AVIRONS	1	CAP	Intervention en maintenance technique du bâtiment	Jeune motivé/ permis B de préférence- secteur St Leu à St Louis URGENT	CFA de St-André
	9 rue de l'étang - Atelier 9 - Bel Air -St-Louis	1	CAP	Peintre applicateur de revêtement	Jeunes motivés	CFA de St-André

NIVEAUX	LIEUX	QUANTITES	DIPLOMES		PROFILS RECHERCHES	CENTRE DE FORMATION
METAUX /MECANIQUE/ELECTRICITE						
3	St-Louis	1	CAP	Métallier	Jeune motivé	CFA de Ste-Clotilde
	St-Joseph	1	CAP ou BP	Electricien	Jeune motivé avec moyen de transport	CFA de Ste-Clotilde
	St-Louis	1	CAP	Installateur en froid et conditionnement d'air	Jeune motivé	CFA de St-André
	St-Pierre - Zone Maxime Rivière	1	CAP	Métallier	Jeune motivé et sérieux et habitant ST PIERRE	CFA de Ste-Clotilde
	La Rivière	1	CAP	Métallier	Recherche des jeunes qui veulent se former et motiver	CFA de Ste-Clotilde
	Entre DEUX	1	CAP	Maint Veh Part	Jeune motivé - sérieux	CFA de St Pierre
	ST PIERRE	1	CAP	ELECTRICIEN	Jeune motivé-jusqu'à 23 ans	CFA de St André
St-Joseph	1	CAP	Métallier	Jeune mineur / habitant la zone	CFA de Ste-Clotilde	
4	St-Pierre	1	BAC PRO	Maintenance des véhicules option B Transports Routiers	Jeunes majeurs motivés ayant déjà un CAP dans le métier afin de faire un BAC PRO en 2 ans	CFA de St-Pierre
	La Plaines des Cafres	1	CAP ou BAC PRO	Réparation des carrosseries	Jeune motivé habitant à proximité / si CAP ayant déjà des connaissances	CFA de ST-Pierre
5	St-Pierre	1	BTS	Electrotechnique	Jeune motivé	CFA de St-Gilles

NIVEAUX	LIEUX	QUANTITES	DIPLOMES		PROFILS RECHERCHES	CENTRE DE FORMATION
HYGIENE DIVERS						
3	St Pierre	1	CAP	Métiers de la coiffure	recherche une jeune fille ayant un minimum d'expérience	CFA de St-Pierre
	St-Pierre	2	CAP et BP	Métiers de la coiffure	Jeunes motivés, pour le CAP plutôt un jeune qui est en 2ème année	CFA de St-Pierre
	ST Pierre	2	CAP et BP	Métiers de la coiffure	Jeunes motivés, pour le CAP plutôt un jeune qui est en 2ème année/Recherche un homme	CFA de St-Pierre
4	St-Pierre	1	BP	Métiers de la coiffure	Jeunes très motivés et de préférence un homme	CFA de St-Pierre
	St-Pierre	1	BP	Métiers de la coiffure	Jeune motivé et sérieux / moins de 20 ans	CFA de St-Pierre
	Tampon	1	BP	Métiers de la coiffure	Jeune motivé / 23 ans max (si CAP avec expérience)	CFA de St-Pierre
	St-Pierre	1	BTM	Prothésiste dentaire	jeune de 18 à 24 ans motivé (ayant déjà un CAP,BP BAC et BAC PRO) recherche un homme	CFA St-Gilles les Hauts
	ST PIERRE	1	BTM	Prothésiste dentaire	Jeune dynamique curieux investi de 19 à 21 ans	CFA St-Gilles les Hauts
	Plaine des Cafres	1	BP	Préparateur en pharmacie (Redoublant)	Jeunes habitant le Tampon, Plaine des Cafres ou ST PIERRE	CFA de Ste-Clotilde

OFFRES APPRENTISSAGE - ZONE SUD au 13/09/2024

NIVEAUX	LIEUX	QUANTITES	DIPLOMES	PROFILS RECHERCHES	CENTRE DE FORMATION	
BOIS						
3	ETANG-SALE	2	1 CAP/ 1TP	Menuisier fabricant/Menuisier Installateur	motivé -polyvalent-travail en atelier et poseur-permis B + véhicule souhaitée	CFA de St-André
	Tampon	1	CAP	Menuisier fabricant	Jeunes motivés mobiles jusqu'au siège au Petit tampon	CFA de St-André
	Tampon	1	CAP	menuisier fabricant	Jeune motivé	CFA de St-André
	Petite-Ile /Grand Anse	1	3	CAP menuisier fabricant ou charpentier bois	Jeune motivé / moins de 21 ans	CFA de St-André
VENTE DISTRIBUTION SERVICES						
3	ETANG-SALE	1	CAP	Opérateur logistique	Jeunes motivés et sérieux ayant le permis	CFA de St-Gilles les Hauts
4	St-Louis	1	CP	Vendeur conseil en équipements de la maison connectée	Jeune motivé	CFA de Ste-Clotilde
5	ST PIERRE	1	BTS	Métiers des services à l'environnement	Capacité d'adaptation, anticipation, esprit d'équipe, qualités relationnelles, respect des délais, curiosité, réactif, appétence pour les chiffres, bonne expression écrite et orale	CFA de Ste-Clotilde
ARTS ET ARTS GRAPHIQUES						
4	180 b avenue Raymond Barre 97427 Etang-Salé	1	4	TP Infographiste metteur en page	Jeune aimant les travaux manuels, 18/23 ans, permis B obligatoire	CFA de St-Gilles les Hauts

OFFRES D'EMPLOI AVEC DES AGENCES D'INTERIM & DES AGENCES SERVICES A LA PERSONNE



PROFIL OCEAN INDIEN – Offres en cours au 23.09.2024

Secteur D'Activité	Besoin	Secteur Géographique	Particularités/ Profils recherchés
Agricole	Magasinier Pieces	Ste Suzanne/ St Pierre	Connaissance du domaine Agricole
Agricole	Mécanicien Agricole	Ste Suzanne/ St Pierre	Confirmé
BTP	Chauffeur de Mecalac	Sud/ Ouest/ Est	Confirmé
BTP	Chauffeur PL	Étang-Salé/ Le Port/ Bras Panon	Expérience en enrobés/ Grue auxiliaire
BTP	Conducteur de Travaux Gros Œuvre	Toute l'île	
BTP	Chef de chantier Gros Œuvre	Toute l'île	
BTP	Conducteur d'Engins	Le Tampon	
BTP	Coffreur Bancheur	Le Tampon/ l'Entre-Deux	du Manœuvre au Chef d'Equipe
BTP	Coffreur Plancher	Le Tampon/ l'Entre-Deux	du Manœuvre au Chef d'Equipe
BTP	Ferrailleur	Le Tampon/ St Pierre/ St Louis/ l'Entre-Deux	du Manœuvre au Chef d'Equipe/ CACES Nacelle serait un plus
BTP	Maçon Finisseur	Le Tampon/ St Pierre/ l'Entre-Deux	du Manœuvre au Chef d'Equipe/ CACES Nacelle serait un plus
BTP	Cordiste	Toute l'île	
BTP	Dallagiste	Le Tampon	
BTP	Manœuvre	SUD	Gros Œuvre/ Travaux Publics
Commerce	Cariste	St Louis	
Commerce	Manutentionnaire	St Louis	
Concessionnaire	Mécanicien automobile	St Pierre	Confirmé
Industrie	Conducteur STEP	St Pierre	
Industrie	Manutentionnaire	St Pierre	
Industrie	Operateur Raffinage	St Pierre	
Industrie	Soudeur	St Pierre/ Le Tampon	
Industrie	Technicien de Maintenance	St Pierre	
Tertiaire	Technico-Commercial B to B	Sud/ Ouest	

ASSISTANT/ ASSISTANTE DE VIE AUX FAMILLES F/H

• Postes ouverts aux personnes reconnues RQTH

Nature du poste : Assistant /Assistante de Vie aux Familles

Type de contrat : Contrat à durée **indéterminée (CDI)**

Nombre de poste à pourvoir : 01 poste

Lieu de travail : 1 pour le Secteur SUD

Durée hebdomadaire de travail : Temps partiel

Expérience : Expérience exigée de 3 ans dans l'aide à la personne si non diplômé

Diplômes /formation : Etre titulaire d'un diplôme relatif au métier : DE d'Auxiliaire de Vie Sociale (DEAVS) ou du CAFAD, Titre Assistant de Vie aux Familles, Diplôme d'Etat Accompagnant Educatif et Social, Titre Assistant de Vie Dépendance et Handicap, Bac Pro Accompagnement Soins et Service à la Personne, Mention Complémentaire Aide à Domicile ou équivalents Service à la personne

Permis / véhicule : Permis B - véhicule léger **exigé**

Salaire horaire brut : à partir de **11.68 €**

Date prise de poste : **Octobre**

Missions :

L'Assistant(te) de Vie aux Familles - F/H devra notamment :

- Accompagner la personne dans les gestes de la vie quotidienne
- Entretenir les espaces de vie et le linge de la personne aidée
- Intervenir auprès de personnes en situation de handicap
- Intervenir auprès de personnes malades
- Intervenir auprès de personnes âgées
- Procurer à la personne des éléments de confort (rehaussement/réglage du fauteuil, du lit, ...), de réconfort et vérifier
- les éléments de sécurité, d'assistance médicale, ...
- Réaliser des soins d'hygiène corporelle, de confort et de prévention
- Réaliser pour la personne des courses, la préparation des repas, des formalités administratives, ...
- Suivre l'état de santé de la personne, relever les modifications de comportement, états dépressifs, ... et informer les interlocuteurs concernés (famille, médecin, ...)



OFFRE ASSISTANT/E DE VIE

Le : 02/08/2024

TAMARINS SERVICES vous accompagne et vous aide dans votre quotidien, toujours en mettant en avant la satisfaction de ses bénéficiaires mais aussi de ses intervenants à domicile. Nous sommes engagés dans une démarche qualité (NF Service).

En tant qu'assistant(e) de vie en lien direct avec le bénéficiaire/le client et votre responsable de secteur vous contribuerez à maintenir l'autonomie des personnes dites fragiles (personnes âgées, personnes en situation de handicap psychique et physique) à domicile et à entretenir le logement des particuliers qui souhaitent des prestations de ménage uniquement.

Toute polyvalence sur d'autres postes des Services à la Personne serait un plus pour ce recrutement.

Vous serez amené(e) à travailler dans le bassin SUD de l'île et à :

- Accompagner une personne dans la réalisation des tâches quotidiennes
- Entretien des espaces
- Effectuer les courses
- Effectuer des tâches administratives simples
- Préparer des repas
- Réaliser des prestations de ménages et de repassages pour un public en confort

Vous avez à minima un CAP, BEP et équivalents Service à la personne et ou le Bac Pro accompagnement, soins et services à la Personne (ASSP), le titre ADVF, AVDH... ou 10 ans d'expériences dans le domaine.

Le permis B est obligatoire.

Rémunération : 11.68 euros/heure. Poste en CDI à temps partiel.

Vous êtes organisé/e, avez le sens du service relationnel et du service client rejoignez-nous !

Adresse mail pour le dépôt de votre candidature : emploi@tamarins.re.

Vous pouvez aussi nous contacter au 0262 15.01.15



Assistant ménager / ménagère à domicile (H/F)

TAMARINS SERVICES vous accompagne et vous aide dans votre quotidien, toujours en mettant en avant la satisfaction de ses bénéficiaires mais aussi de ses intervenants à domicile. Nous sommes engagés dans une démarche qualité (NF Service).

Nous recrutons un/e Assistant/e Ménager/e.

Toute polyvalence sur d'autres postes des Services à la Personne serait un plus pour ce recrutement.

Vous devez avoir les atouts indispensables pour travailler au service des autres : Aimer le contact humain, créer des liens avec les autres, avoir le sens du travail bien fait.

Type de contrat

- Contrat à durée indéterminée - Durée du travail : > 10H/hebdo - horaires variables

Salaire : Horaire 11.68 euros

Expérience : 1 mois

Compétences

- Changer les draps, refaire le lit (mise à blanc, recouche) et remplacer le linge de toilette
- Dépoussiérer les sols, les tapis, les meubles, les objets et aérer, désodoriser les pièces Cette
- Entretien du mobilier
- Entretien du linge de maison et les vêtements de la personne
- Entretien une surface, un sol
- Laver des vitres
- Entretien des locaux
- Nettoyer du matériel ou un équipement

Savoirs :

- Procédures de nettoyage et de désinfection
- Produits de nettoyage
- Règles d'hygiène et de propreté
- Règles de sécurité domestique
- Techniques de repassage Cette compétence est indispensable
- Utilisation d'appareil électroménager
- Techniques de cirage de surfaces/sols

Savoir-être professionnels

- Autonomie
- Rigueur
- Sens de l'organisation

Permis : B - Véhicule léger Ce permis est indispensable

Contact

MR Olivier VITRY - Adresse électronique : emploi@tamarins.re - Téléphone : 02 62 15.01.15

Adecco

INTERIM / CDD / CDI / ALTERNANCE
CDI INTERIMAIRE / CDI APPRENANT



- Cariste / Magasinier (H/F)
- Attaché Commercial (H/F)
- Technicien de maintenance (H/F)
- Mécanicien (H/F)
- Chef d'équipe mécanique générale (H/F)
- Ouvrier Boucher (H/F)
- Conducteur de ligne (H/F)
- Pontier (H/F)
- Poseur Aluminium (H/F)

- Formateur référent (H/F)
- Assistant Commercial (H/F)
- Monteur – Câbleur (H/F)
- Employé Libre-Service en surgelé (H/F)
- Comptable (H/F)
- Vendeur Clim (H/F)
- Responsable de production BTP (H/F)

VENDEUR MAGASINIER F/H

Je postule



Etablissement :
PLACIDOM Saint-Pierre



Type de contrat :
Travail temporaire - 3 mois



Temps de travail :
Temps plein



Lieu
Saint-Pierre

L'entreprise

Présent depuis 25 ans à La Réunion, Placidom Océan Indien accompagne dans leurs recrutements CDD/CDI/Intérim, un large panel d'entreprise de tous les secteurs d'activités

Description du poste

- Accueillir les clients au comptoir du point de vente
- Vendre les produits en mettant en valeur leurs aspects techniques
- Gérer et préparer les commande clients
- Aider, informer et conseiller les clients
- Organiser la présentation des produits afin de les mettre en avant
- Réception marchandises (contrôle et rangement)
- Participer aux activités diverses du magasin
- Effectuer les réapprovisionnements



Profil recherché

Issu d'une formation commerciale idéalement, vous aimez le contact client et vous avez une expérience dans la vente de produits (piscine, arrosage...).

Votre esprit technique vous permet de vous adapter facilement à notre environnement.

CARISTE LOGISTICIEN F/H

Je postule



Etablissement :
PLACIDOM Saint-Pierre



Type de contrat :
Travail temporaire - 1 mois



Temps de travail :
Temps plein



Lieu
Saint-Pierre

L'entreprise

Présent depuis 25 ans à la Réunion, Placidom Océan Indien accompagne dans leurs recrutements CDD / CDI / Intérim, un large panel d'entreprises de tous secteurs d'activités.

Description du poste

PLACIDOM OI recherche pour l'un de ses clients, un Cariste Logisticien polyvalent - F/H



Profil recherché

Vos missions seront les suivantes :

- la préparation des commandes
- l'utilisation de chariots élévateurs
- la réception et vérification des marchandises,
- l'entreposage des produits,
- le port de charges lourdes
- la gestion de l'état des stocks et des entrées/sorties
- la préparation des expéditions

Mécanicien service rapide F/H

Je postule

-  **Etablissement :**
PLACIDOM Saint-Pierre
-  **Type de contrat :**
Travail temporaire - 3 mois
-  **Temps de travail :**
Temps partiel
-  **Lieu :**
Saint-Pierre
-  **Salaire :**
11,65 EUR (€) - 11,65 EUR (€) / mois

L'entreprise

Placidom recherche pour l'un de ses clients un MECANICIEN SERVICE RAPIDE.

Description du poste

Placidom OI recherche pour l'un de ses clients, UN(E) MÉCANICIEN SERVICE RAPIDE H/F.

Rattaché(e) au responsable, vous serez chargé de l'entretien, de la maintenance et de la réparation des véhicules légers.

Vous serez amené à :

- Accueillir une clientèle dans un garage.
- Identifier une intervention à partir d'un dossier technique.
- Détecter les dysfonctionnements du véhicule et des équipements.
- Déterminer une solution technique de remise en état d'une voiture.
- Changer ou réparer les moteurs, boîtes de vitesse, embrayages, suspensions, démarreurs.
- Tester le véhicule et réaliser la mise au point et les réglages.
- Renseigner les supports de suivi d'intervention.
- Travailler selon les règles de sécurité et la réglementation en vigueur.
- Faire des dépannages et des essais de véhicules sur route.
- Entretien son poste de travail.
- Assurer la gestion du stock de pièces détachées ou matériel utilisé au quotidien, etc.



Monteurs pneumatiques (h/f)

Je postule



Etablissement :
PLACIDOM Saint-Pierre



Type de contrat :
Travail temporaire - 1 mois



Temps de travail :
Temps plein



Lieu :
St Pierre

L'entreprise

Placidom Océan Indien accompagne dans leurs recrutements CDD / CDI / Intérim, un large panel d'entreprises de tous secteurs d'activités.

Placidom OI recherche pour un de ses clients un monteur pneumatique H/F.

Description du poste

Vous serez amené à :

- Assister le responsable magasin dans ses missions quotidiennes.
- Commander les fournitures nécessaires à la gestion de l'agence.
- Se tenir informer des nouveautés du secteur pour les proposer à ses clients ;
- Accueillir les clients, gérer la caisse et les clients ;
- Effectuer le démontage et le montage des pneus ;
- Réaliser les travaux d'équilibrage et de parallélisme ;
- Veiller à la sécurité sur votre poste de travail.



Profil recherché

Profil recherché :

Vous justifiez d'une première expérience réussie sur un poste similaire.

vendeur rayon boulangerie pâtisserie F/H

Je postule

-  **Etablissement :**
PLACIDOM Saint-Pierre
-  **Type de contrat :**
Travail temporaire - 2 mois
-  **Temps de travail :**
Temps plein
-  **Lieu :**
Saint-Pierre
-  **Salaires :**
1747,20 EUR (€) - 1747,20 EUR (€) / mois

L'entreprise

Présent depuis 25 ans à la Réunion, Placidom Océan Indien accompagne dans leurs recrutements CDD / CDI / Intérim, un large panel d'entreprises de tous secteurs d'activités.

Description du poste

- Accueillir, renseigner et servir les clients sur le stand
- Orienter les clients vers les produits les plus adaptés à leurs besoins
- Veiller à l'approvisionnement des produits sur le long de la journée
- S'assurer du respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire



Profil recherché

Nous recherchons une personne motivée et dynamique

Une expérience en grande distribution serait un plus !

Boucher en grande distribution (H/F)

Je postule

 **Établissement :** PLACIDOM Saint-Pierre

 **Type de contrat :** Travail temporaire - 1 mois

 **Temps de travail :** Temps plein

 **Lieu :** Saint-Pierre

L'entreprise

Présent depuis 25 ans à la Réunion, Placidom Océan Indien accompagne dans leurs recrutements CDD/CDI/ intérim, un large panel d'entreprise de tous secteurs d'activités.

Description du poste

PLACIDOM recrute pour ses clients, Boucher en grande distribution - (H/F).

Votre savoir-faire est unique. Spécialiste de tous les produits carnés, vous êtes un commerçant de détail. Passionné, avec le sens de l'accueil pour apporter aux clients des informations sur la viande, et pourquoi pas quelques conseils culinaires.

Vos missions seront les suivantes :

- Découper et préparer les produits
- Conseiller et fidéliser la clientèle
- Assurer la présentation et participer à la gestion des marchandises du rayon (assortiment et politique de prix)
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire



Boulangier F/H

Je postule



Etablissement :

PLACIDOM Saint-Pierre



Type de contrat :

CDD - 1 mois



Temps de travail :

Temps partiel



Lieu :

Saint-Pierre

L'entreprise

Présent depuis 25 ans à la Réunion, Placidom Océan Indien accompagne dans leurs recrutements CDD/CDI/Intérim, un large panel d'entreprise de tous secteurs d'activités.

Description du poste

- Vous êtes un e professionnel le de la boulangerie. Vous connaissez, transformez, commandez, réceptionnez vos produits. Vous savez évaluer/contrôler la qualité des produits et vous travaillez avec les meilleures matières premières (farine, levure, ...). Vous êtes polyvalent e à tous les postes de fabrication.
- Vous participez à l'atteinte des résultats. Vous veillez à l'équilibre des charges, et vous adaptez, si nécessaire, la production au stock/CA prévisionnel.
- Vous contribuez à la bonne organisation de la production et de l'espace de travail, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire (traçabilité, ...) et de propreté (rangement, entretien du matériel, ...). Vous gérez la fabrication afin de toujours garantir la fraîcheur des produits et d'assurer un zéro rupture.
- Vous contribuez à la fidélisation clients. Vous approvisionnez votre étal / rayon et mettez en avant vos produits dans le un but d'attirer et satisfaire les clients. Vous conseillez et répondez à la leurs attentes (recettes, dégustations, commandes, ...).

Pour réaliser ces missions, vous serez directement rattaché.e au Manager Commerce Boulangerie, qui vous accompagnera au quotidien.



Vendeur charcuterie fromage coupe F/H

Je postule



Etablissement :

PLACIDOM Saint-Pierre



Type de contrat :

Travail temporaire - 1 mois



Temps de travail :

Temps plein



Lieu

Saint-Pierre

L'entreprise

Présent depuis 25 ans à la Réunion, Placidom Océan Indien accompagne dans leurs recrutements CDD/CDI Intérim, un large panel d'entreprises dans tous secteurs d'activités.

Description du poste

Rattaché au Responsable de rayon TRAD de l'enseigne, vous êtes garant de l'attractivité et de la performance de votre rayon. A l'écoute du client et de nature souriante, vous partager vos connaissances et votre goût pour les produits frais et de qualités.

Vos principales missions consistent à :

- Garantir la meilleure qualité d'accueil, de conseil et de service au client
- Commercialiser les produit : mise en rayon, préparation et valorisation du produit
- Développer la créativité commerciale du rayon (théâtralisation, dégustation) afin de rendre le rayon attractif
- Veiller à la tenue du rayon et au nettoyage
- Contrôler la fraîcheur et les DLC des produits
- Veiller à la mise en place de l'affichage légal et commercial
- Respecter la traçabilité et les règles d'hygiène
- Gérer l'approvisionnement quotidien de votre rayon et assurer la gestion des stocks

Vendeur(se) rayon multimédias (h/f)

Je postule



Etablissement :

PLACIDOM Saint-Pierre



Type de contrat :

Travail temporaire - 1 mois



Temps de travail :

Temps plein



Lieu :

Saint-Pierre

L'entreprise

Présent depuis 25 ans à la Réunion, Placidom Océan Indien accompagne dans leurs recrutements CDD / CDI / Intérim, un large panel d'entreprises de tous secteurs d'activités.

Description du poste

Placidom Saint-Pierre recherche pour l'un de ses clients, un(e) vendeur(se) rayon bazar technique (h/f).

Le vendeur bazar technique intervient au rayon nouvelles technologies et électroménager du magasin (accessoires – téléphonie – informatique – TV Hifi Vidéo – petit électroménager et gros électroménager).

Vous serez amené à :

- Faire la présentation générale du rayon bazar technique dans le respect des règles de merchandising
- Réaliser la mise en rayon « facing »
- Effectuer l'étiquetage des produits
- Contrôler l'état des stocks
- Préparer les états de commandes
- Assurer l'approvisionnement des articles
- Vendre des produits techniques
- Accueillir et renseigner le client



POISSONNIER de Grande Distribution (H/F)

le pastule

 Etablissement : PLACIDOM Saint-Pierre

 Type de contrat : Travail temporaire - 1 mois

 Temps de travail : Temps plein

 Lieu : Saint-Pierre

L'entreprise

Présent depuis 25 ans à la Réunion, Placidom Océan Indien accompagne dans leurs recrutements CDD/CDI/Intérim, un large panel d'entreprises de tous secteurs d'activités.

Description du poste

PLACIDOM recrute pour son client un Poissonnier – Grande Distribution (H/F).

En véritable professionnel poissonnier(e) vous êtes garant de la bonne tenue du rayon.

Expérience de 1 an minimum dans une poissonnerie artisanale ou dans un rayon poissonnerie en grande distribution.

Vous réceptionnez et vérifiez la conformité des produits livrés et mis en vente.

Vous maîtrisez l'approvisionnement du rayon (rotation, étiquetage...) et la gestion des stocks....



Profil recherché

Vous maîtrisez les techniques de vente.

Vous accueillez et renseignez le client dans le respect de la charte en vigueur dans le magasin : la satisfaction client est votre priorité

Vous connaissez et appliquez les règles d'hygiène

Employé(e) libre service (h/f)

Je postule



Etablissement :
PLACIDOM Saint-Pierre



Type de contrat :
Travail temporaire - 1 mois



Temps de travail :
Temps plein



Lieu
Saint-Pierre

L'entreprise

Présent depuis 25 ans à La Réunion, Placidom Océan Indien accompagne dans leurs recrutements CDD / CDI / intérim, un large panel d'entreprises de tous secteurs d'activités.

Description du poste

PLACIDOM OI recherche pour l'un de ses clients spécialisés dans la Grande distribution, des employés libre-service H/F au rayon TEXTILE

Sous la responsabilité de votre superviseur, vous réaliserez la mise en rayon (installation, balisage, étiquetage) de produits textiles, assurer le service clients en rayon selon la réglementation du commerce, les objectifs commerciaux de l'entreprise et les règles d'hygiène et de sécurité.

Vous serez amené à :

- Réceptionner les marchandises, les produits et contrôler la conformité de la livraison
- Acheminer les produits en rayon et les installer en tête de gondoles, sur les linéaires
- Effectuer et contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon
- Faire l'entretien et le nettoyage de l'espace de vente et des produits en rayon
- Contrôler l'état et la conservation des produits périssables et retirer les produits impropres à la vente





Fiche Technique : Chef de Partie Pizza, Froids et Chauds

1. **Intitulé du poste** : Chef de Partie Pizza, Froids et Chauds

2. **Mission principale** : Le Chef de Partie est responsable de la préparation et de la cuisson des pizzas ainsi que des plats froids et chauds. Il veille à la qualité des plats, à la gestion de son poste de travail et au respect des normes de sécurité alimentaire.

3. **Responsabilités** :

Préparation des Pizzas :

- Préparer les pâtes à pizza et les garnitures selon les recettes et les standards du restaurant.
- Assembler et cuire les pizzas en respectant les spécifications des commandes.
- Maintenir la qualité constante des pizzas servies.

Préparation des Plats Froids :

- Préparer des salades, antipasti, et autres plats froids.
- Assurer une présentation soignée et attrayante des plats froids.
- Veiller à la fraîcheur et à la qualité des ingrédients utilisés.

Préparation des Plats Chauds :

- Préparer et cuire des plats chauds selon les recettes du menu.
- Assurer une cuisson parfaite et une présentation soignée des plats chauds.
- Gérer les différents modes de cuisson en fonction des besoins du service.

Gestion du Poste de Travail :

- Maintenir une station de travail propre et organisée.
- Assurer la mise en place et la gestion des stocks de produits nécessaires.
- Respecter les procédures de sécurité alimentaire et d'hygiène.

Collaboration et Communication :

- Travailler en étroite collaboration avec le Chef de Cuisine et les autres membres de l'équipe.
- Communiquer efficacement pour assurer la fluidité du service et la satisfaction des clients.

4. Compétences requises :

Compétences Culinaires :

- Expertise dans la préparation de pizzas, plats froids et chauds.
- Maîtrise des techniques de cuisson et de présentation des plats.
- Créativité pour développer de nouvelles recettes et garnitures.

Compétences Organisationnelles :

- Capacité à gérer plusieurs tâches simultanément dans un environnement rapide.
- Compétences en gestion du temps et en organisation du poste de travail.

Compétences en Hygiène et Sécurité :

- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Capacité à maintenir des standards élevés de propreté et de sécurité.
- Formation complémentaire en gestion de cuisine est un plus.

Expérience :

- Expérience préalable en tant que Chef de Partie ou dans un poste similaire, notamment dans la préparation de pizzas et de plats froids et chauds.
- Expérience dans un environnement de restauration à volume élevé est un avantage.

6. Conditions de travail :

Horaires :

- Horaires flexibles, incluant soirées, week-ends et jours fériés selon les besoins du service.

Environnement :

- Travail en cuisine avec exposition à la chaleur, au bruit et aux conditions de travail rapides.



FICHE TECHNIQUE : CUISINIER / PIZZAÏOLO

Intitulé du poste : Cuisinier et Pizzaiolo

Lieu : VOLFONI Bel-Air

Responsabilités principales :

- Préparer et cuire des pizzas selon les recettes et les normes de qualité de l'établissement.
- Élaborer des plats divers (entrées, plats principaux, desserts) en respectant les recettes et les standards de l'établissement.
- Assurer la préparation des pâtes, sauces et garnitures pour les pizzas, ainsi que pour les autres plats.
- Gérer les stocks d'ingrédients, veiller à leur fraîcheur et passer les commandes nécessaires.
- Maintenir un espace de travail propre et organisé.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Assurer la satisfaction des clients en préparant des plats et des pizzas de qualité.

Compétences requises :

- Connaissance approfondie des techniques de fabrication de pizzas (pâtes, sauces, garnitures).
- Compétences en préparation de plats divers, y compris des techniques de cuisson variées.
- Maîtrise des équipements de cuisine spécifiques aux pizzas et aux plats divers (four à pizza, grill, etc.).
- Capacité à travailler rapidement et efficacement sous pression.
- Sens du détail et souci de la qualité.
- Bonne gestion du temps et des priorités.
- Compétences en communication pour travailler en équipe et interagir avec les clients.

Expérience et formation :

- Expérience préalable en tant que cuisinier et pizzaïolo ou dans des postes similaires est souhaitée.
- Formation en cuisine ou certification en arts culinaires est un atout.

Conditions de travail :

- Travail en équipe dans un environnement de cuisine rapide.
- Horaires flexibles incluant les soirées, week-ends et jours fériés.
- Respect des normes de sécurité et d'hygiène en cuisine.

Équipement utilisé :

- Four à pizza
- Grill, plaques de cuisson
- Pétrisseur
- Plans de travail
- Ustensiles de cuisine (rouleau à pâtisserie, spatules, couteaux, etc.)
- Réfrigérateurs et congélateurs

Qualités personnelles :

- Créativité dans la préparation des pizzas et des plats.
- Endurance et capacité à travailler sous pression.
- Attitude positive et capacité à s'adapter aux demandes des clients et à l'équipe.



Fiche de Poste : *Directeur Adjoint de Restauration*

Intitulé du poste : Directeur Adjoint de Restauration

Lieu de travail : VOLFONI Bel-Air

Rattachement hiérarchique : Directeur de Restauration / Directeur Général

Description du poste :

Le Directeur Adjoint de Restauration assiste le Directeur de Restauration dans la gestion quotidienne des opérations, des équipes, et du bon fonctionnement des différents points de vente du restaurant. Il/elle est chargé(e) de veiller à la qualité du service, au respect des standards, à la satisfaction client, ainsi qu'à la gestion des ressources humaines et financières du département restauration.

Missions principales :

1. *Supervision opérationnelle* :

- Assister le Directeur de Restauration dans la gestion quotidienne de l'établissement (salle, cuisine, bar, etc.).
- Assurer la continuité du service en cas d'absence du directeur.
- Coordonner les équipes de salle et de cuisine pour garantir un service fluide et de qualité.
- Participer activement à l'organisation des événements.

2. *Gestion et optimisation de la qualité du service* :

- Veiller au respect des standards de service et des normes d'hygiène et de sécurité.
- Contrôler la satisfaction des clients et gérer les réclamations.
- Mettre en place des actions correctives pour améliorer l'expérience client.
- Suivre les indicateurs de performance (qualité de service, taux de remplissage, etc.).

3. Management des équipes :

- Encadrer et superviser les chefs de service (responsable de salle, chef de cuisine, etc.).
- Participer à la formation, au recrutement et à l'intégration du personnel.
- Organiser les plannings en fonction des besoins opérationnels.
- Animer les réunions d'équipe et assurer une communication fluide entre les différents services.

4. Gestion financière et administrative :

- Participer à la gestion des budgets et au contrôle des coûts (marge, rentabilité, gestion des stocks).
- Suivre les performances financières des points de vente et proposer des solutions pour maximiser le chiffre d'affaires.
- Assurer le suivi des commandes et des approvisionnements en lien avec le chef de cuisine et les fournisseurs.

5. Stratégie commerciale et marketing :

- Participer à l'élaboration de la stratégie commerciale du restaurant en lien avec la direction.
- Proposer des actions de promotion et des partenariats pour accroître la fréquentation et fidéliser la clientèle.
- Veiller à la mise en œuvre des politiques de tarification et des offres spéciales.

Compétences requises :

Compétences techniques :

- Excellente maîtrise des techniques de restauration et de gestion d'établissement.
- Connaissances approfondies en gestion financière (budget, coûts, marges).
- Bonne maîtrise des outils informatiques et logiciels de gestion (caisse, gestion des plannings).

Qualités personnelles :

- Leadership et capacité à fédérer une équipe.
- Sens aigu de l'organisation et des priorités.

- Excellentes compétences relationnelles et communicationnelles.
- Proactivité, esprit d'initiative et capacité à gérer les imprévus.

Qualifications et expérience :

- Diplôme en hôtellerie-restauration ou en gestion (BTS, Bachelor, Master ou équivalent).
- Expérience confirmée (5 ans minimum) en gestion de restaurant ou en management dans le secteur de la restauration.
- Langues : la maîtrise de l'anglais est indispensable, une troisième langue est un plus.



FICHE DE POSTE : RESPONSABLE DE BAR

Intitulé du poste : Responsable de Bar

Lieu de travail : VOLFONI Bel-Air

Rattachement hiérarchique : Directeur d'établissement / Responsable des opérations

Missions principales

Le Responsable de bar supervise et coordonne l'ensemble des activités du bar afin d'assurer la satisfaction des clients, optimiser les performances du service et garantir le respect des normes de qualité, d'hygiène et de sécurité. Ses responsabilités principales sont :

1. Gestion du bar :

- Organiser l'agencement et l'approvisionnement du bar.
- Superviser la préparation et le service des boissons.
- S'assurer du respect des standards de qualité et des recettes des cocktails.
- Veiller à la propreté et à la sécurité de l'espace de travail.
- Gérer les commandes et les stocks de boissons et de fournitures.

2. Management de l'équipe :

- Former et encadrer le personnel
- Organiser les plannings de l'équipe en fonction des besoins.
- Assurer la gestion des performances de l'équipe et motiver le personnel.

3. Relation clientèle :

- Assurer un accueil chaleureux et un service de qualité aux clients.

- Gérer les réclamations et retours des clients.
- Développer des initiatives pour fidéliser la clientèle (animations, événements spéciaux).

4. Gestion financière :

- Suivre les ventes et optimiser le chiffre d'affaires du bar.
- Gérer la caisse et veiller à la bonne tenue des comptes.
- Analyser les marges et proposer des solutions pour améliorer la rentabilité (optimisation des prix, gestion des stocks, etc.).

5. Respect des normes :

- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Garantir le respect de la législation en matière de vente d'alcool.

Compétences requises

- Excellente connaissance des boissons (alcoolisées et non alcoolisées), cocktails et techniques de bar.
- Expérience en gestion d'équipe.
- Connaissance des normes HACCP et de la réglementation sur les boissons alcoolisées.
- Sens commercial développé et orientation client.
- Capacité à travailler sous pression dans un environnement rapide et dynamique.
- Compétences en gestion budgétaire et en optimisation des coûts.

Profil recherché

- Formation : CAP/BEP en hôtellerie-restauration ou équivalent. Un diplôme en gestion hôtelière est un plus.
- Expérience : 3 à 5 ans d'expérience dans la gestion de bar ou de restaurant.
- Qualités personnelles : Leadership, sens de l'organisation, réactivité, excellente présentation, et capacité à gérer une équipe.



Fiche de Poste : Responsable de Salle

Intitulé du poste : Responsable de Salle

Lieu de travail : VOLFONI Bel-Air

Rattachement hiérarchique : Directeur de Restaurant / Gérant

Description du poste :

Le Responsable de Salle est en charge de la gestion opérationnelle et de l'animation de la salle d'un restaurant, café, ou autre établissement de restauration. Il/elle veille à offrir une expérience client de qualité en coordonnant les équipes de serveurs, en optimisant le service, et en s'assurant du respect des standards de l'établissement. Il/elle gère également les plannings et participe à la formation des équipes.

Missions principales :

1. Gestion opérationnelle de la salle :

- Superviser et coordonner l'équipe de serveurs et de commis de salle.
- Assurer le bon déroulement du service.
- Garantir la qualité de l'expérience client (accueil, confort, rapidité, satisfaction).
- Veiller à la propreté de la salle et à la mise en place conforme aux standards.
- Gérer les flux de clients et optimiser le taux de remplissage.

2. Management et formation de l'équipe :

Former et encadrer les nouveaux membres de l'équipe.

Organiser les plannings de travail et répartir les tâches au sein de l'équipe.

Motiver les équipes pour maintenir un service de haute qualité.

Assurer le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

3. Relation client :

- Assurer un accueil chaleureux et personnalisé.
- Répondre aux demandes spécifiques et gérer les réclamations avec diplomatie.
- Favoriser la fidélisation de la clientèle en garantissant une expérience positive.

4. Gestion des stocks et logistique :

- S'assurer que les approvisionnements de la salle soient suffisants et de qualité.
- Collaborer avec la cuisine pour la bonne synchronisation des services.
- Participer à l'inventaire du matériel de la salle.

5. Suivi des performances :

- Analyser les résultats de fréquentation et de chiffre d'affaires.
- Proposer des améliorations pour optimiser les processus de service.

Compétences requises :

Compétences techniques :

- Maîtrise des techniques de service et des normes de restauration.
- Capacité à utiliser des outils de gestion (caisse, gestion des plannings).
- Connaissances en hygiène et sécurité alimentaire (HACCP).

Qualités personnelles :

- Excellente présentation et sens du service.
- Leadership et capacité à encadrer une équipe.
- Sens de l'organisation et réactivité.

- **Très bon relationnel et aisance à gérer les situations délicates.**

Qualifications et expérience :

- **Diplôme en hôtellerie/restauration (Bac Pro, BTS ou équivalent).**
- **Expérience de 3 à 5 ans dans un poste similaire.**
- **Langues : la maîtrise de l'anglais (et d'autres langues selon la clientèle) est un plus.**



Fiche Technique : Second de Cuisine

Titre du poste : Second de Cuisine

Lieu de travail : VOLFONI Bel-Air

Mission principale :

Le second de cuisine est le bras droit du chef cuisinier. Il supervise les équipes en cuisine et veille à ce que la qualité des plats soit conforme aux attentes. Il est capable de remplacer le chef en cas d'absence et s'assure du bon déroulement du service.

Responsabilités et tâches :

1. Support au chef cuisinier :

- Assister le chef dans la conception des menus et des plats.
- Collaborer à l'élaboration de nouvelles recettes.
- Assurer la liaison entre le chef et le reste de l'équipe.

2. Gestion de la production culinaire :

- Participer à la préparation et à la réalisation des plats.
- Superviser l'ensemble des activités culinaires pendant le service.
- Vérifier la qualité des préparations (cuisson, assaisonnement, présentation)

3. Encadrement de l'équipe :

- Encadrer, former et motiver les commis et chefs de partie.
- Organiser et répartir les tâches en cuisine.
- Veiller à la bonne communication entre les membres de l'équipe.

4. Gestion des stocks et approvisionnement :

- Superviser les commandes de matières premières et gérer les stocks.
- Contrôler la réception et la qualité des produits.
- Veiller à la bonne gestion des coûts (limitation des pertes, gestion des portions).

5. Respect des normes d'hygiène et de sécurité :

- Appliquer et faire respecter les normes HACCP (Hygiène et sécurité alimentaire).
- Maintenir les espaces de travail propres et sécurisés.

6. Gestion des situations de stress :

- S'assurer de la fluidité et de la coordination en cuisine, surtout en période de forte affluence.
- Gérer les imprévus et les urgences pendant le service.

Compétences requises :

- Techniques culinaires avancées : Maîtrise des techniques de cuisson, découpe, dressage.
- Leadership et management d'équipe : Capacité à encadrer et motiver une équipe.
- Organisation et gestion du temps : Savoir gérer plusieurs tâches en même temps dans un environnement sous pression.
- Rigueur et minutie : Souci du détail, respect des recettes et des normes.
- Bonne résistance physique : Endurance pour de longues journées en cuisine.
- Connaissance des normes d'hygiène : Connaissance approfondie des règles HACCP.

Formation et expérience :

Formation :

- CAP/BEP cuisine (minimum).
- Bac Pro cuisine ou BTS hôtellerie-restauration (souhaité).

- Formations complémentaires en management ou hygiène (un plus).

Expérience :

- Plusieurs années d'expérience en tant que chef de partie ou poste similaire.

Qualités personnelles :

- Capacité à travailler sous pression.
- Sens de l'organisation et de la gestion.
- Esprit d'équipe et bonnes qualités relationnelles.
- Grande réactivité et sens de l'anticipation.



Fiche de Poste : Chef de Rang

Intitulé du poste : Chef de Rang

Lieu : VOLFONI Bel-Air

Missions principales :

En tant que Chef de Rang, vous êtes un acteur clé dans le bon déroulement du service. Vous serez responsable de la gestion d'un rang, tout en assurant une qualité de service optimale auprès de la clientèle. Vous jouerez également un rôle de liaison entre les serveurs, les clients et le responsable de salle.

1. Prise de commande :

- Accueillir chaleureusement les clients et les accompagner jusqu'à leur table.
- Présenter le menu et répondre aux questions sur les plats et boissons proposés.
- Conseiller les clients en fonction de leurs préférences et des suggestions du chef.
- Prendre les commandes avec précision en veillant aux demandes spécifiques des clients (régimes alimentaires, allergies, etc.).
- Transmettre les commandes à la cuisine et au bar de manière claire et précise.

2. Gestion d'un rang à titré :

- Superviser et gérer un rang spécifique, assurant une fluidité du service pour chaque table.
- Veiller à la préparation et à la propreté des tables avant, pendant et après le service.
- Coordonner l'équipe de serveurs au sein de votre rang pour garantir un service rapide et efficace.
- S'assurer de la satisfaction des clients tout au long de leur expérience culinaire, en vérifiant régulièrement leurs besoins.
- Gérer les éventuelles plaintes ou remarques des clients avec diplomatie et réactivité.

3. Assurer la liaison entre les serveurs, la clientèle et le responsable :

- Assurer une communication efficace avec les autres membres de l'équipe de service pour garantir la synchronisation des tâches.
- Transmettre toute information importante ou retour client au responsable de salle (demande spéciale, événement, etc.).
- Faire le lien entre les demandes de la cuisine et des clients pour éviter toute confusion ou retard.
- Participer aux briefings avant le service et aux débriefings pour assurer l'amélioration continue du service.

Compétences requises :

Expérience : Une expérience préalable dans un poste similaire est fortement souhaitée.

Sens du service : Excellentes compétences relationnelles, souci de la satisfaction client.

Organisation : Capacité à gérer plusieurs tables et tâches simultanément.

Travail en équipe : Esprit d'équipe et capacité à collaborer efficacement avec les serveurs et les autres membres du personnel.

Communication : Excellente communication orale et sens de l'écoute.

Autonomie : Capacité à prendre des initiatives tout en respectant les directives du responsable de salle.

Conditions de travail :

- Travail en horaires décalés (soirées, week-ends, jours fériés).
- Possibilité de travailler sous pression, dans un environnement exigeant.

Formation et qualifications :

- Un diplôme en hôtellerie-restauration ou une formation équivalente est un plus.
- Bon niveau de français ; la maîtrise d'une ou plusieurs langues étrangères est un atout.



Titre du Poste : Plongeur

Lieu: VOLFONI Bel-Air

Mission Principale :

Assurer le nettoyage, la désinfection et le rangement de la vaisselle, des ustensiles de cuisine et des équipements de restauration dans un restaurant ou un établissement de restauration.

Responsabilités :

1. Nettoyage et Désinfection :

- Nettoyer et désinfecter la vaisselle, les ustensiles et les équipements à l'aide de lave-vaisselle ou manuellement.
- Traiter les déchets alimentaires et les éliminer de manière appropriée.
- Nettoyer les espaces de travail, y compris les éviers, les plans de travail et les sols.

2. Entretien des Équipements :

- Vérifier régulièrement le bon fonctionnement des lave-vaisselle et autres équipements de nettoyage.
- Signaler toute panne ou dysfonctionnement aux responsables.

3. Organisation :

- Ranger la vaisselle propre et les ustensiles dans les zones prévues.
- Organiser les espaces de rangement de manière à optimiser l'efficacité et la sécurité.

4. Respect des Normes :

- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.
- Assurer le respect des procédures de nettoyage et de désinfection.

5. Assistance :

- Aider à la préparation des repas en fournissant des ustensiles propres.
- Collaborer avec l'équipe de cuisine pour répondre aux besoins en matériel.

Compétences Requises :

- Connaissance des techniques de nettoyage et de désinfection.
- Capacité à travailler rapidement et efficacement.
- Bonnes capacités organisationnelles.
- Endurance physique pour supporter des tâches répétitives et potentiellement lourdes.

Qualités Personnelles :

- Sens de l'organisation.
- Autonomie et capacité à travailler sous pression.
- Attitude positive et esprit d'équipe.

Conditions de Travail :

- Environnement de travail chaud et humide.
- Horaires variés, y compris les soirs et les week-ends.

Formation et Expérience :

- Expérience préalable dans un poste similaire est un plus mais non obligatoire.
- Formation sur les normes de sécurité alimentaire peut être fournie.



Fiche de Poste : Barman

Intitulé du poste : Barman / Barmaid

Lieu de travail : VOLFONI Bel-Air

Description du poste :

Le barman / barmaid est responsable de la préparation et du service des boissons aux clients du bar, tout en assurant un accueil chaleureux et un service de qualité. Il/elle est également en charge de maintenir la propreté et l'organisation de son espace de travail, ainsi que de gérer les stocks de boissons et autres produits.

Missions principales

- **Accueil des clients** : Recevoir et conseiller les clients sur le choix des boissons, cocktails, et autres consommations.
- **Préparation des boissons** : Réaliser et servir des cocktails, boissons alcoolisées et non alcoolisées, conformément aux commandes des clients.
- **Gestion de la caisse** : Enregistrer les commandes, effectuer et vérifier les encaissements.
- **Gestion des stocks** : Suivre les niveaux des stocks de boissons et réapprovisionner le bar si nécessaire.
- **Entretien du bar** : Maintenir la propreté du comptoir, des équipements et du matériel (verres, machines, etc.).
- **Respect des règles de sécurité et d'hygiène** : Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.
- **Fidélisation de la clientèle** : Créer une atmosphère conviviale, et développer une relation de confiance avec les clients réguliers.
- **Créativité** : Proposer des boissons originales et innovantes, en lien avec les tendances du moment ou des événements spéciaux.

Compétences requises :

- **Techniques de mixologie** : Maîtrise des recettes de cocktails classiques.
- **Bon relationnel** : Excellentes aptitudes en communication, sourire, sens du service.

- **Organisation** : Capacité à gérer plusieurs commandes simultanément et à travailler efficacement lors des périodes de forte affluence.
- **Résistance physique** : Capacité à rester debout de longues heures, travail en horaires décalés (soirées, week-ends).
- **Gestion du stress** : Capacité à travailler sous pression tout en maintenant un service irréprochable.
- **Esprit d'équipe** : Collaboration avec le reste du personnel (serveurs, cuisiniers, etc.).

Profil recherché

- **Formation** : CAP/BEP en hôtellerie-restauration, ou équivalent.
- **Expérience** : Une première expérience en tant que barman serait un plus, mais les débutants motivés sont également acceptés.
- **Langues** : Maîtrise de l'anglais ou d'une autre langue étrangère est un atout.

Conditions de travail

Horaires : Travail en horaires décalés (soirées, week-ends et jours fériés).



Fiche de poste : Serveur

Intitulé du poste : Serveur en restauration

Lieu : VOLFONI Bel-Air

Mission principale :

Assurer un service en salle fluide et de qualité, tout en garantissant la satisfaction des clients dans un cadre convivial.

Responsabilités :

- Accueillir chaleureusement les clients à leur arrivée et les installer à leur table.
- Présenter les plats et boissons disponibles, tout en répondant aux questions des clients concernant le menu.
- Assurer la mise en place et la propreté des tables avant et après le service (dresser et débarrasser les tables).
- Garantir une propreté impeccable de la salle tout au long du service.
- Veiller à ce que les clients bénéficient d'une expérience agréable tout au long de leur repas, en restant attentif à leurs besoins.
- Participer aux tâches de nettoyage et à la fermeture de la salle en fin de service.
- Coordonner avec l'équipe de cuisine pour s'assurer que les plats sont servis dans de bonnes conditions.
- Contribuer à la gestion de l'ambiance générale de la salle (musique, température, confort des clients).

Compétences requises :

- Excellente présentation et sens de l'accueil.
- Bonne résistance au stress et capacité à travailler dans un environnement dynamique.
- Sens du service et de la satisfaction client.
- Travail d'équipe et esprit de collaboration avec le reste du personnel (cuisine, bar, etc.).
- Capacité à anticiper les besoins des clients et à être réactif.

Profil recherché :

- **Expérience souhaitée dans un poste similaire en restauration.**
- **Bonnes aptitudes relationnelles.**
- **Connaissances de base en hygiène et sécurité.**

Conditions de travail :

- **Travail en horaires décalés, avec possibilité de travailler les week-ends et jours fériés.**
- **Capacité à rester debout et à se déplacer constamment durant le service.**



Fiche de Poste : Serveur(se)

Intitulé du poste : Serveur(se)

Lieu de travail : Volfoni Bel air

Responsable hiérarchique : Responsable de salle / Directeur du restaurant

Description du poste :

Le serveur(se) assure un service de qualité à la clientèle dans un environnement convivial et professionnel. Il/elle est responsable de l'accueil des clients, de la prise des commandes, du service des plats et des boissons, ainsi que de la satisfaction générale des clients tout au long de leur expérience.

Missions principales :

Accueil des clients : Assurer un accueil chaleureux et personnalisé.

Prise de commande : Présenter le menu, répondre aux questions des clients et prendre leurs commandes avec courtoisie.

Service des plats et des boissons : Apporter les plats et boissons en respectant les consignes et les standards de l'établissement.

Conseil client : Proposer des suggestions de plats ou de boissons et conseiller la clientèle en fonction de leurs préférences.

Préparation des tables : Disposer et nettoyer les tables avant et après chaque service (mise en place, dressage).

Gestion des encaissements : Réaliser les paiements des clients en s'assurant de la bonne gestion de la caisse.

Entretien de l'espace de travail : Veiller à la propreté de la salle et des équipements.

Gestion des réclamations : Prendre en compte les remarques des clients et veiller à résoudre tout problème lié au service.

Collaboration en équipe : Travailler en coordination avec l'équipe de cuisine et de salle pour assurer un service fluide.

Compétences requises :

Excellente communication et sens du relationnel.

Capacité à travailler sous pression dans un environnement dynamique.

Maîtrise des techniques de service (dressage des tables, port des assiettes).

Bonne connaissance des règles d'hygiène et de sécurité.

Polyvalence et capacité d'adaptation.

Connaissance des bases en informatique pour l'utilisation des systèmes de caisse.

Qualités personnelles :

Dynamisme et motivation.

Patience et diplomatie.

Courtoisie et présentation soignée.

Sens du travail en équipe et entraide.

Résistance au stress et bonne gestion du temps.



Intitulé personnalisé : MERCHANDISING (H/F)

Savoir-être professionnel(s) :

- Faire preuve de persévérance
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Respecter ses engagements, assumer ses responsabilités

Descriptif du poste

Nous recherchons notre Merchandiseur (F/H).

Vous savez faire preuve d'organisation et d'écoute

Vous avez un bon esprit d'analyse

Vous réalisez l'inventaire, la mise en rayon (réassort, promotion) et suivi de la clientèle

Permis obligatoire

Déplacement : Fréquents dans la zone départementale

Type de contrat : CDD

Salaire : Horaire de 11.65 EU à 11.8 EU

Expérience : 1 an

Intitulé personnalisé : Animateur commercial / Animatrice commerciale (H/F)

Savoir-être professionnel(s) :

- Faire preuve d'autonomie
- Prendre des initiatives et être force de proposition
- Faire preuve de réactivité

Descriptif du poste

Nous recrutons des animateurs commerciaux (H/F):

Profil : aisance relationnelle, fibre commerciale

Mission : animation de stand, présentation produit, dégustation, démonstration, street marketing

Objectif : accueillir, présenter, vendre

Permis obligatoire (véhicule requis)

Déplacement : Fréquents zone départementale

Type de contrat : CDD

Salaire : Horaire de 11.65 EU à 11.85 EU

Expérience : Débutant accepté



Intitulé personnalisé : Garde d'enfant à domicile (H/F)

Savoir-être professionnel(s) :

- Être à l'écoute, faire preuve d'empathie
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Faire preuve de créativité, d'inventivité

Descriptif du poste

Vous travaillerez au domicile du particulier et vous avez pour missions de veiller à l'éveil de l'enfant, au maintien de son hygiène corporelle mais aussi à sa sécurité.

Vous connaissez les mesures de prévention concernant sa santé et son environnement.

Vous savez organiser les activités de l'enfant et sécuriser ses espaces de vie.

Vous contribuez à son développement et à sa socialisation.

Vous accompagnez également l'enfant à l'école

Vous préparez son goûter.

Etant un emploi extrascolaire vous pouvez à votre choix cumuler plusieurs contrats auprès de plusieurs familles.

Déplacement : Quotidiens zone régionale Permis B - Véhicule léger Souhaité

Type de contrat : CDD

Employé qualifié

Salaire : Horaire de 11.65 EU Primes

Expérience : 1 an



Commerçants **autrement**

- Hôte/hôtesse de caisse
- Hôte/hôtesse d'accueil
- Employé libre service rayon frais et surgelé
- Vendeur boucherie charcuterie et coupe



- Agent de production
- Agent d'entretien
- Préparateur de commande



- Responsable de magasin adjoint - Kiko (H/F) st pierre
- Conseiller(ère) de Clientèle - Kiko (H/F) le port
- Responsable de magasin adjoint - Kiko (H/F) le port
- Responsable de magasin adjoint h/f - Undiz (H/F) Le port
- Responsable de magasin adjoint - La Halle (H/F) Le port



- Conducteur de transport en commun



- Conseiller(e) de vente (H/F) en alternance - Rayon Électricité
 - Hôte(sse) Services et Relation Clients (H/F)
- Hôte(sse) Services et Relation Clients en alternance (H/F)
 - Logisticien / Logisticienne en alternance (H/F)

Entreprise RIVIERE

- Ouvrier polyvalent (H/F) Saint-Louis



- Agent de nettoyage



- Aide de vie aux familles



OFFRES EN APPRENTISSAGE

- **Employé Libre Service (H/F)**
- **Employé Polyvalent (H/F)**
- **Vendeur en boulangerie (H/F)**
 - **Vendeur Coffee Shop (H/F)**