



Lavorare in Côte-d'Or con EURES nel settore ristorazione

SELEZIONE DI PERSONALE

Il nuovo ristorante Peppuccio aprirà una nuova sede a Digione e ricerca 20 persone di lingua italiana per proporre alla clientela francese un vero viaggio in Italia. Il complesso comprende un bar, un ristorante e un negozio. Il ristorante italiano sarà aperto 7 giorni su 7, 8 ore al giorno, avrà 100 coperti e offrirà solo pasta fresca. Nel negozio si potranno acquistare pasta fresca nonché formaggi, salumi salse ecc.

REQUISITI E CONTRATTO

Esperienza nel settore ristorazione di almeno 1 anno.
Conoscenza base della lingua francese, madrelingua italiano.
Contratto a tempo pieno e indeterminato

PROFILI RICERCATI

Bar e servizio: 9 persone (1 manager, 2 assistenti, 5 camerieri, 1 barista)

Cucina: 6 persone (1 chef, 1 secondo, 3 cuochi, 1 aiuto cucina)

Aiuto cucina: 3 persone (2 a 30 ore settimanali, orario continuato e tutti i fine settimana e 1 nei weekend a 20 ore settimanali)

Negozio: 2 venditori di alimenti.

COME CANDIDARSI

Inviare il curriculum in LINGUA FRANCESE citando il codice di appartenenza del profilo a entreprise.brg0056@pole-emploi.net e per conoscenza a:

Nord Italia: EURES Piemonte, eures@agenziapiemontelavoro.it e EURES FVG, stefania.garofalo@regione.fvg.it;

Centro Italia: EURES Lazio, asacchi@regione.lazio.it

Sud Italia: EURES Lecce, b.greco@regione.puglia.it

Il colloquio con i candidati ritenuti in linea con la richiesta avverrà a Digione, su invito.

PER INFORMAZIONI

visita il sito www.pole-emploi.fr inserendo il codice di riferimento

Lavorare in Côte-d'Or con EURES nel settore ristorazione

Le posizioni vacanti

ADJOINT DE SALLE H/F - AIUTO CAMERIERE/A (090KHXR)

Accoglienza ed accompagnamento dei clienti ai tavoli, rispetto norme HACCP, orario dalle 11.30 alle 14.30 e dalle 18.00 alle 23.30 un pasto incluso. Salario mensile di 2.300 euro per 12 mesi, da negoziare con il titolare. Orario di lavoro: dalle 11.30 alle 14.30 e dalle 18.00 alle 23.30 con un pasto compreso. Contratto a tempo pieno e indeterminato. Esperienza di almeno 1 anno nel settore ristorazione. Conoscenza base della lingua francese, madrelingua italiana.

SERVEUR H/F - COMMIS DE SALLE (090KGFC)

Preparazione tavoli, accoglienza clienti, presa ordinazioni. Rispetto delle norme HACCP. Orario dalle 11.30 alle 14.30 e dalle 18.00 alle 23.30, 1 pasto incluso. Salario mensile di 2.000 euro per 12 mesi, da negoziare. Orario: 11.00-15 e 18.30-23. Due giorni di riposo consecutivi per settimana e un weekend al mese. Contratto a tempo pieno e indeterminato. Esperienza di almeno 6 mesi nella mansione. Conoscenza base della lingua francese, madrelingua italiana.

VENDEUR H/F – VENDITORE/TRICE (090KLLQ)

Vendita di prodotti alimentari (pasta fresca, salse, salumi, formaggi, ecc) all'interno del complesso. Salario orario di 10.03 euro per 12 mesi. Orario: 8.30-15.00 o 10.30-14.30. Contratto a tempo pieno e indeterminato. Esperienza di almeno 6 mesi nella mansione. Conoscenza base della lingua francese, madrelingua italiana.

MANAGER H/F (090KHBF)

Dirigerà e organizzerà l'insieme dei servizi di uno stabilimento italiano. Definirà le regole di funzionamento e la politica commerciale secondo gli obiettivi. Rispetterà la carta di qualità e le norme HACCP. Salario mensile di 2.700 euro per 12 mesi, da negoziare con il titolare. Contratto a tempo pieno e indeterminato. Orario dalle 11.30 alle 14.30 e dalle 18.00 alle 23.30 Esperienza di almeno 1 anno nel settore. Conoscenza base della lingua francese, madrelingua italiana.

CHEF DE CUISINE H/F (090JWRX)

Supervisionerà e metterà in opera la produzione culinaria (elaborazione menu, preparazione, impiattamenti, ecc) secondo le norme HACCP rispettando la carta di qualità del complesso. Lavorerà con una brigata di 6 persone in cucina (1 secondo, 3 cuochi e un aiuto cuoco). Due giorni di riposo consecutivi per settimana di cui un weekend al mese. Salario mensile di 2.700 euro per 12 mesi, da negoziare con il titolare. Contratto a tempo pieno e indeterminato. Esperienza di almeno 2 anni nella mansione. Conoscenza base della lingua francese, madrelingua italiana.

PLONGEUR H/F - LAVAPIATTI (090JYRT)

Lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature di cucina secondo le regole d'igiene e sicurezza alimentare e gli standard di qualità stabiliti dal datore di lavoro. Contratto a tempo pieno e indeterminato. Esperienza di almeno 6 mesi nella mansione. Conoscenza base della lingua francese, madrelingua italiana. Due giorni di riposo a settimana (sabato e domenica). Orari:
-Settimana 1: 9.30-16.00
-Settimana 2: 17.30-mezzanotte.
Salario orario di 10,03 Euro su 12 mesi, contratto ristorazione.

VENDEUR H/F – ADDETTO/A VENDITE (090JZMP)

Vendita di prodotti alimentari (pasta fresca, salse, salumi, formaggi ecc) secondo le regole d'igiene e sicurezza alimentare e gli obiettivi commerciali stabiliti. Esperienza di almeno 1 anno nella mansione. Salario orario di 10.03 euro per 12 mesi. Contratto a tempo pieno e indeterminato. Orario: 14.30-20.30. Conoscenza buona della lingua francese, madrelingua italiana.

AIDE DE CUISINE H/F - AIUTO CUCINA (090JYLD)

Assistenza ai cuochi durante la preparazione dei piatti (pulizia di frutta, verdura, taglio del pane carni ecc) preparazione dei piatti per il servizio e alimenti semplici come le salse, condimenti, dessert etc. Stoccaggio alimenti nei frigoriferi e in magazzini. Pulizia delle aree di lavoro. Due giorni di riposo consecutivi per settimana. Salario orario di 10.03 euro per 12 mesi. Due giorni di riposo consecutivi a settimana. Contratto a tempo pieno e indeterminato. Esperienza di almeno un anno nella mansione. Conoscenza base della lingua francese, madrelingua italiana.

SECOND DE CUISINE H/F – AIUTO CHEF (090JXFB)

Preparazione e cottura di piatti secondo un piano di produzione culinaria, regole di igiene e sicurezza alimentare e una carta di qualità. Il candidato/a farà parte di una squadra di 6 persone in cucina (1 chef, 3 cuochi e 1 aiuto cucina). Due giorni di riposo consecutivi per settimana di cui un weekend al mese. Salario mensile di 2.300 euro per 12 mesi, da negoziare con il titolare. Contratto a tempo pieno e indeterminato. Esperienza di almeno 2 anni nella mansione. Conoscenza base della lingua francese, madrelingua italiana.

BARMAN H/F (090JWLQ)

Servizio cassa, bevande calde o fredde seguendo la normativa per la somministrazione alcolica. Vendita di prodotti complementari. Saper ascoltare il cliente, motivato e predisposto al contatto con la clientela. Contratto a tempo pieno e indeterminato. Esperienza di almeno 6 mesi nella mansione. Conoscenza base della lingua francese, madrelingua italiana. Salario mensile di 2.000 euro per 12 mesi, da negoziare con il titolare.

CUISINER H/F - CUOCO/A (090JXNV)

Preparazione e cottura dei piatti secondo un piano di produzione culinaria, seguendo le norme HACCP e la carta qualità del ristorante. Il candidato/a farà parte di una squadra di 6 persone in cucina (1 chef, 3 cuochi e 1 aiuto cucina). Due giorni di riposo consecutivi per settimana di cui un weekend al mese. Salario mensile di euro 2.000 per 12 mesi, da negoziare in base al profilo. Contratto a tempo pieno e indeterminato. Esperienza di almeno 1 anno nella mansione. Conoscenza base della lingua francese, madrelingua italiana.

PER INFORMAZIONI

visita il sito www.pole-emploi.fr inserendo il codice di riferimento