

Cuisinier / Cuisinière de collectivité (H/F)

26 - DIEULEFIT -  Localiser avec Mappy

Actualisé le 28 janvier 2025

Nous recherchons un(e) cuisinier (ière) pour un CDI

Le poste est un temps plein, 35h/semaine et 1 Weekend sur 3 travaillé.

Sous la responsabilité de la cheffe de cuisine, réaliser les préparations culinaires chaudes et froides dans le respect de la législation en vigueur, notamment en matières d'hygiène alimentaire, d'HACCP, de plan de maîtrise sanitaire, d'allergènes et d'alimentations adaptées (régimes).

Nettoyer et désinfecter les locaux et les matériels de production.

Participer à la gestion des stocks de denrées.

Vous disposerez d'avantages sociaux et de la reprise de votre ancienneté

N'hésitez pas à nous soumettre votre candidature.



CDI
Contrat travail



35H Autre



Salaire brut : Mensuel de
2000.0 Euros à 2800.0
Euros sur 12.0 mois
Restauration
Mutuelle



Déplacements : Jamais

Profil souhaité

Expérience

Débutant accepté

Compétences

Cuire des viandes, poissons ou légumes

Dresser des plats pour le service

Préparer les viandes et les poissons

Éplucher des légumes et des fruits

Savoir-être professionnels

Faire preuve d'autonomie

Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Informations complémentaires

- Qualification : Ouvrier spécialisé
- Secteur d'activité : Activités hospitalières

Employeur

ASSOCIATION DIEULEFIT SANTE

100 à 199 salariés

Responsable salle et banquets (H/F)





26 - DIEULEFIT -  Localiser avec Mappy

Actualisé le 08 janvier 2025

Nous vous proposons de rejoindre notre équipe aux Sources de Dieulefit. Situé à proximité du charmant village de Dieulefit, notre établissement s'étend sur un vaste domaine de 40 hectares. Les Sources de Dieulefit, orientées plein Sud et offrant une vue imprenable sur le lac et les montagnes, promettent tranquillité et loisirs adaptés à toute la famille. Notre domaine hôtelier accueille aussi bien les clients individuels que les séminaires ou autres événements. Son restaurant propose une cuisine bistronomique. Vous serez responsable de la gestion et le suivi des différents points de vente de restauration (bar, restaurant, snack, séminaire, banquet, séminaire), en termes de qualité, de service, et de commercialisation. Vous serez responsable de la qualité des prestations lui incombant, afin de garantir la satisfaction clientèle. Vous dirigerez toute l'équipe de salle (chefs de rangs, barman, serveurs..) : planification des horaires et organisation du travail.


Si vous êtes passionné par l'hospitalité, la nature, et que vous souhaitez contribuer à offrir des expériences exceptionnelles dans ce cadre préservé, nous vous encourageons vivement à nous envoyer votre candidature pour rejoindre notre équipe !

Contrat à Durée Déterminée saisonnier - Disponibilité 15/03 - Hébergement possible sur site.

 CDD - 8 Mois
Contrat travail 43H Autre Salaire brut : Mensuel de
2500.0 Euros à 3000.0
Euros sur 12.0 mois
Hébergement Déplacements : Ponctuels
Zone départementale

Profil souhaité

Expérience

1 An(s) 

Compétences

Accueillir le client et l'installer

Techniques du service en salle

Savoir-être professionnels

Avoir le sens du service

Faire preuve de réactivité

Travailler en équipe

Informations complémentaires

- Qualification : Agent de maîtrise
- Secteur d'activité : Hébergement touristique et autre hébergement de courte durée

Employeur

LES SOURCES DE DIEULEFIT

6 à 9 salariés

Tourneur Fraiseur (H/F)

26 - DIEULEFIT -  Localiser avec Mappy

Publié le 15 janvier 2025

Votre agence ADWORK'S de Valréas recherche pour l'un de ses clients un Tourneur/Fraiseur H/F

Les principales activités seront :

- Identifier les phases d'usinage et les cotes de réglages (tolérances, positions, états de surfaces...) de la pièce et des outils
- Monter et régler les outils de coupe, le positionnement et le maintien de la pièce et les paramètres d'usinage (vitesse, avance, passe, lubrification...)
- Mettre en service (pré-série, série) et surveiller le déroulement de l'usinage
- Identifier les dysfonctionnements des équipements et appliquer les mesures correctives
- Contrôler les pièces produites
- Renseigner les supports qualité et de suivi de production/réalisation (incidents, interventions...)
- Effectuer la maintenance préventive/curative de premier niveau des équipements
- Effectuer quelques points de soudure...

Vous êtes méthodique et minutieux

Vous êtes à l'aise sur les commandes numériques, et la mécanique productive.

Ce poste est fait pour vous !!



Contrat à durée
indéterminée
Contrat travail



Salaire brut : Horaire de
11,88 Euros à 15,00 Euros
PRIMES, SELON
EXPERIENCE

Profil souhaité

Expérience

Expérience exigée de 2 An(s)



Informations complémentaires

- Qualification : Employé qualifié
- Secteur d'activité : Activités des agences de travail temporaire

Employeur

Adwork's Valréas

Assistant(e) socio-éducatif(ve) CMS Dieulefit (H/F)

26 - Dieulefit -  Localiser avec Mappy

Actualisé le 15 janvier 2025

Le Département de la Drôme recherche un(e) Assistant(e) socio-éducatif(ve) pour le Centre médico-social de Dieulefit dès le 1 février 2025.
Contrat jusqu'au 30 juin 2025.

En qualité d'assistant(e) socio-éducatif(ve) en Centre médico-social, vos activités principales seront :

- Assurer des actions de prévention sociale et éducative en direction des usagers dans le cadre des missions départementales définies par les textes.
- Examiner les situations qui lui sont soumises en vue de formuler un diagnostic sur la nature des difficultés rencontrées et de proposer des moyens afin d'y remédier.
- Participer aux procédures d'agrément des assistants familiaux
- Assurer un soutien social et éducatif aux personnes en difficulté.
- Participer à des projets de développement social local.
- Participer à l'observation des besoins et à l'évaluation des actions.

Profil :

Vous êtes titulaire d'un diplôme d'État d'assistant social, d'éducateur spécialisé ou de conseillère en économie sociale et familiale.

Vous savez interagir avec un public en difficulté et vous savez prendre du recul par rapport aux situations suivies.

Vous savez établir un diagnostic social, élaborer et conduire un projet individuel et/ou collectif.

Vous savez travailler en équipe mais aussi faire preuve d'écoute.


Vous êtes disponible.


Permis B requis.


Venez rejoindre l'équipe du CMS de Dieulefit !


Poste et rémunération correspondant au cadre d'emploi des assistants socio-éducatifs (catégorie A)
Pour plus d'informations, vous pouvez contacter Nicole RIOU, Conseillère recrutement mobilité, au 07 61 46 49 02

Vos avantages en rejoignant notre collectivité :

 CDD - 5 Mois
Contrat travail


 35H Autre

 Salaire brut : selon cadre d'emploi FPT

 Déplacements : Ponctuels
Zone départementale

Profil souhaité

Expérience

12 Mois 


Formations


Bac+3, Bac+4 ou équivalents - DE Educateur(rice) spécialisé(e) 

Bac+3, Bac+4 ou équivalents - DE Assistant(e) de service social 

Compétences

Accompagner la mise en oeuvre d'un projet socioéducatif et proposer des axes d'adaptation à la personne 

Accueillir, orienter, informer une personne et son entourage 

Analyser le contexte de vie d'une personne 

Capacité d'adaptation 

Capacité à prendre du recul 

EQUIPIER RESTO PREPA H/F (H/F)

26 - DIEULEFIT -  Localiser avec Mappy

Actualisé le 27 janvier 2025

Soyez parmi les 1ers à postuler

*** Pour postuler : <https://corporate.huttopia.com/offre/?id=40>***

Vous aimez vivre et travailler en extérieur ? Vous voulez passer la saison 2025 dans un cadre naturel ? Rejoignez Huttopia sur l'un de nos 60 sites en France.

Profil :

- Rapide et appliqué : vous garantissez la qualité des plats et l'hygiène de la cuisine
 - Vous avez une expérience en restauration rapide ? C'est encore mieux !
 - Organisé et rigoureux, vous aimez aussi travailler en équipe et la polyvalence ne vous fait pas peur ?
- Alors aucun doute : l'aventure Huttopia est faite pour vous !

Missions :

- Découper les ingrédients et préparer les pâtes à pizzas
- Confectionner les pizzas et les planches selon les Hutto'recettes
- Suivre les normes d'hygiène et nettoyer la cuisine
- Contrôler les stocks et les approvisionnements

Information complémentaire :

- CDD saisonnier de 2 à 7 mois, début possible entre mars et juillet. Présence en juillet et aout obligatoire.
- Rémunération au smic, votre salaire augmentera d'une saison à l'autre

Hutto'Avantages

- Logement gratuit sur site
- Bureau naturel de plusieurs hectares
- Bonne humeur et convivialité

Le petit plus Huttopia : Des sourires au quotidien !

Process de recrutement :

Postulez : <https://corporate.huttopia.com/offre/?id=40>

Un membre de l'équipe recrutement vous recontactera pour un entretien !



CDD - 7 Mois
Contrat travail



35H Autre



Salaire brut : Mensuel de
1815.0 Euros sur 12.0
mois



Déplacements : Jamais

Profil souhaité

Expérience

Débutant accepté

Compétences

Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local

Préparer, assembler des plats simples

Types de sandwiches

Savoir-être professionnels

Avoir le sens du service

Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Travailler en équipe