

Ouvrier / Ouvrière paysagiste (H/F)

26 - LA BEGUDE DE MAZENC -  Localiser avec Mappy

Publié le 17 janvier 2025

Vous serez en charge d'effectuer les travaux suivants :

travaux d'aménagement et de création en extérieur chez des particuliers, des professionnels et pour des collectivités locales.

Vous travaillerez seul(e) ou en équipe. Vous êtes motivé(e) pour réaliser des prestations de qualité.

Vous avez une bonne capacité d'autonomie et le sens des finitions.

Permis Poids lourds indispensable

Prime paniers



CDI
Contrat travail




39H Autre



Salaire brut : Mensuel de
2008.00 Euros à 2009.00
Euros sur 12.0 mois
Primes

Profil souhaité

Expérience

1 An(s) 

Formations

Bac ou équivalent travaux paysagers

CAP, BEP et équivalents travaux paysagers 

Compétences

Installer un système de récupération d'eau et d'irrigation

Intégrer et entretenir un élément de décoration

Techniques d'engazonnement

Création et aménagement d'espaces verts

Réalisation de massifs minéraux.

Techniques d'enrochement paysager.

Techniques de clôture

Techniques de plantation

Permis

B - Véhicule léger 

C - Poids lourd 

Savoir-être professionnels

Faire preuve de rigueur et de précision


Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Travailler en équipe

Informations complémentaires

- Qualification : Employé qualifié
- Secteur d'activité : Services d'aménagement paysager

Chef de partie (H/F)

26 - LE POET LAVAL -  Localiser avec Mappy

Actualisé le 22 janvier 2025

Le restaurant du Logis « Les Hospitaliers » Hôtel de charme 3 étoiles au cœur d'un village classé de la Drôme Provençale mené par notre Chef propose de vivre une expérience gastronomique hors du commun.

Pour la saison été 2025, le restaurant est à la recherche d'un(e) chef(fe) de partie :

Vous êtes cuisinier(e) confirmé(e), passionné(e), amoureux (se) de la nature. Vous serez notamment en charge d'un poste pour travailler le produit frais. Vous contrôlerez la bonne utilisation des équipements et des matériels. Vous assurerez la réception de la marchandise, la vérification quantitative et qualitative des produits tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité liées à la profession.

Vos autres tâches seront :

- Fabriquer et dresser les plats de sa partie
- Veiller à la présentation, la température, la qualité des plats
- Effectuer l'envoi des plats dans le respect des délais
- Assurer la formation et le perfectionnement des commis et stagiaires
- Veiller à la propreté des locaux et aux règles de sécurité (HACCP)


Votre profil :


Vous avez d'excellentes connaissances en techniques culinaires, vous êtes imaginatif, créatif et vous maîtrisez les normes d'hygiène en vigueur. De formation spécifique CAP/BEP/BAC pro des métiers de la restauration, vous possédez une expérience d'au moins 1 années sur un poste similaire en restauration semi gastronomique ou gastronomique.


Le poste est à pourvoir en CDD saisonnier à partir du 2 avril jusqu'au 30 septembre voir plus.


Vos avantages seront :

- Possibilité d'être logé sur place
- Nourriture
- Mutuelle entreprise
- Heures supplémentaire payée avec pointeuse
- 2 jours de repos hebdomadaires + 1/2 journée en moyenne saison
- Ambiance saine dans une structure familiale à taille humaine

 Saisonnier - 7 Mois
Contrat travail


 42H Autre

 Salaire brut : Mensuel de
2600.0 Euros à 2700.0
Euros sur 12.0 mois
Hébergement

 Déplacements : Jamais


Profil souhaité

Expérience


1 An(s) 


Formations


Bac ou équivalent hôtellerie restauration - Bac pro cuisine


CAP, BEP et équivalents hôtellerie restauration - CAP ou BEP cuisine 

Compétences

Cuire des viandes, poissons ou légumes 

Cuisiner des sauces pour accompagner les produits 

Dresser des plats pour le service 

Expliquer et faire respecter les règles et procédures 

Modes de cuisson des aliments 

Animateur / Animatrice de séjour de vacances (H/F)

26 - DIEULEFIT -  Localiser avec Mappy

Publié le 22 janvier 2025

Votre mission :

- Manager votre équipe d'animateurs (2 ou 3) ;
- Elaborer le programme d'activités ;
- Animer les activités enfants et familles ;
- Gérer les relations avec les partenaires d'activités sélectionnés ;
- Promouvoir les activités proposées et gérer les inscriptions ;
- Faire preuve de polyvalence : en avant et en arrière-saison, vous participez à la mise en place et à l'hivernage du site !

Votre avenir chez Huttoxia

- Participez à notre formation pour devenir Chef de camp ou Adjoint
- Opportunités à l'international (Europe, Etats-Unis, Canada..)
- Passerelles vers les fonctions supports

Les Hutto' avantages

- CDD 8 Mois à pourvoir dès Mars 2025
- 2390 € brut + primes, statut cadre
- Logement sur place, téléphone, ordinateur, mutuelle
- Plan d'intéressement aux résultats de l'entreprise

Votre profil :

- L'animation vous passionne, vous voulez proposer aux clients des activités qui leur ressemblent.
- Votre excellent sens du contact vous permet de créer facilement du lien.
- Vous êtes disponible et réactif, vous vous adaptez aux demandes de nos clients, même les plus jeunes !
- Véritable couteau suisse, vous aimez aussi le terrain, la polyvalence et les imprévus.
- Vous êtes fan d'outdoor : c'est important pour vivre en extérieur et partager sa passion avec vos clients.
- et puisque plus de 50% de nos clients sont étrangers : you speak English fluently !



Contrat à durée
déterminée - 8 Mois
Contrat travail

Profil souhaité

Expérience

Expérience exigée



Employeur

Devenir Responsable Activités sur un village Huttoxia, c'est donner du sens à son travail en offrant des vacances mémorables à nos clients, choisir la nature comme cadre de vie, accompagner son équipe à s'épanouir, et évoluer en confiance dans une entreprise aux valeurs fortes. Huttoxia est une entreprise familiale. Leader de l'écotourisme depuis 1999, Huttoxia permet à ses clients de se rapprocher de la nature, avec près de 135 sites dans 8 pays en 2024, dont 60 en France.

...

Aide-soignant / Aide-soignante à domicile (H/F)

26 - DIEULEFIT -  Localiser avec Mappy

Actualisé le 15 janvier 2025

Vous exercez au sein d'une petite équipe de 8 personnes pour le service SSIAD de Dieulefit pour effectuer des soins techniques et relationnels. Nous développons une approche personnalisée des soins à travers des projets de soins individualisés, la mise en place d'aide soignant référents et vous pouvez animer des actions de prévention de la perte d'autonomie. Nous proposons un poste temps à temps partiel (87h/mois), convention FEHAP et équivalent des mesures SEGUR de la fonction publique (prime grand âge, prime SEGUR,...) Reprise de l'ancienneté en totalité. Horaire de prise de poste le matin entre 7 heures et 8 heures ; horaires coupés 2 fois par semaine minimum. Jours fériés travaillés ou non récupérés soit 11 jours de congés supplémentaires en plus des 5 semaines de congés payés. L'association met à votre disposition une voiture de service. La description de l'offre n'est pas complète : retrouvez l'ensemble des descriptifs de l'offre et de l'entreprise sur www.pole-emploi.fr (en recherchant par le numéro de l'offre).



CDI
Contrat travail



temps partiel - 20H Autre



Salaire brut : Horaire de
11.88 Euros à 14.0 Euros




Déplacements : Quotidiens
Zone départementale

Profil souhaité

Expérience


Débutant accepté

Formation

CAP, BEP et équivalents - aide soignant exigé DE ou AMP 

Compétences

Accompagner les patients dans les gestes de la vie quotidienne 

Mesurer les paramètres vitaux du patient/résident, contrôler les dispositifs et appareillages médicaux et transmettre les informations à l'infirmier 

Réaliser des soins d'hygiène corporelle, de confort et de prévention

Permis

B - Véhicule léger 

Savoir-être professionnels

Faire preuve d'autonomie

S'adapter aux changements

Être à l'écoute, faire preuve d'empathie

Manager de Rayon Boucherie H/F

26 - DIEULEFIT -  Localiser avec Mappy

Publié le 09 janvier 2025

POSTE : Manager de Rayon Boucherie H/F

DESCRIPTION : La boucherie n'a aucun secret pour vous, choix de la viande, conseils de préparation ou connaissance des producteurs, vous partagez votre passion pour les produits avec vos clients et vos collaborateurs.

- Supervision complète des opérations du rayon : du laboratoire au rayon
- Gestion commerciale / Merchandising / Promotions / Gestion des stocks / Gestion et optimisation du compte d'exploitation du rayon
- Analyse des résultats et mise en oeuvre de plan
- Accueil et conseil client
- Management de l'équipe / Elaboration de plannings adaptés au flux de la clientèle
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire / Respect de la réglementation



Contrat à durée indéterminée

Contrat travail

Votre sommet chez U : des valeurs pour grandir ensemble

Tout comme pour la maturation des produits, le temps et l'attention sont primordiaux. Au sein de notre magasin, vous bénéficierez des deux pour vous épanouir. Qu'il s'agisse du développement du rayon ou des autres projets du magasin, nous sommes à l'écoute de vos idées.

Des questions ?

On vous dit tout sur le métier de chef de rayon / département traditionnel, suivez le lien - <https://urir.me/dRwms>

Mot du recruteur

Parce que nous sommes pour un commerce à visage humain, l'humain est au coeur de notre promesse d'employeur.

Nous voulons garantir à nos candidats que chez U, chacun peut s'épanouir professionnellement et personnellement.

Parce que nous revendiquons des valeurs humaines plus fortes.

Parce que chez U, ils seront fiers de notre marque, fiers d'être U.

Et enfin parce que chez U, la quête de progression se vit au quotidien.

PROFIL : Chez U, tout commence avec vous

Vous, qui êtes

- Force de proposition, vous façonnez le rayon à votre image
- Minutieux et organisé, vous êtes toujours en quête d'amélioration
- Engagé pour un commerce responsable et de qualité
- Prêt à prendre des initiatives pour vous épanouir dans votre environnement
- Titulaire d'un CAP Boucher

Vous, qui voulez

- Encourager votre équipe à progresser et se dépasser
- Construire une vraie relation de confiance avec la clientèle
- Grandir au sein d'un magasin dont vous êtes fier

Et nous, alors ?

Vous aider à vous réaliser et atteindre votre sommet, c'est ça, être Commerçants autrement.

Découvrez ce que l'on vous propose pour vous épanouir à nos côtés.

- Pause de 5% du temps de travail rémunérée
- Prime annuelle
- Mutuelle
- Prévoyance
- Autres avantages financiers selon ancienneté
- Mobilité interne au sein du magasin
- Autorisations d'absences pour événements familiaux

Vous vous reconnaissez et vous voulez atteindre votre sommet à nos côtés ? Postulez !

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.