

Employeur	Nom du poste	Secteur d'activité	Lieu de l'emploi	Alternance	Type de contrat	Temps de travail	Missions principales	Niveau d'accès	Expériences	Profil
MESSIDOR Rhône	Ouvrier en hygiène et propreté		Vaulx-en-Velin et METROPOLE	Non	CDI ou CSAT pour les personnes en ESAT		Assurer seul ou en équipe l'entretien de bureaux, usines, grandes surfaces, allées d'immeubles	Aucune qualification- être titulaire d'une ORP ESAT ou milieu ordinaire spécificité handicap psychique		
MESSIDOR Rhône	Ouvrier en espaces verts		Métropole de Lyon	Non	CDI Ou CSAT pour les personnes en ESAT		Préparer et réaliser l'entretien des espaces verts en équipe	Aucune qualification- être titulaire d'une ORP ESAT ou milieu ordinaire spécificité handicap psychique		
MESSIDOR Rhône	Ouvrier en restauration		Métropole de Lyon	Non	CDI Ou CSAT pour les personnes en ESAT		Effectuer diverses tâches de la préparation des repas au service en fonction du type de restaurant	Aucune qualification- être titulaire d'une ORP ESAT ou milieu ordinaire spécificité handicap psychique		
L'Orangerie	Agent Espaces Verts	Paysagisme	Vaulx-en-Velin	Alternance possible	Stage/CDD/CDI	Temps plein	Entretiens d'espaces verts (tonte-taille-débroussaillage)		Pas de niveau requis particulier	
L'Orangerie	Agent hygiène et propreté	Hygiène et Propreté	Métropole de Lyon	Non	Stage/CDD/CDI/job d'été	Temps plein ou Temps partiel	Entretiens de locaux et bureaux (aspirateur-nettoyage au sol-nettoyage de bureau-nettoyage sanitaire)		Pas de niveau requis particulier	
L'Orangerie	Chef d'équipe espaces verts	Paysagisme	Vaulx-en-Velin	Non	CDI	Temps partiel	Encadrement des agents sur les chantiers		Management. Expériences dans le métier	
L'Orangerie	Chef d'équipe Hygiène	Hygiène et Propreté	Métropole de Lyon	Non	CDI	Temps partiel	Encadrement des agents sur les chantiers		Management. Expériences dans le métier	
L'Orangerie	Ouvrier peinture et second oeuvre	Bâtiment	Vaulx-en-Velin	Alternance possible	Stage/CDD/CDI	Temps plein	Peinture et rénovation		Pas de qualifications requises si ce n'est être un bon manuel	
Mairie de Lyon	Agent polyvalent de restauration scolaire.		Écoles de Lyon	Oui	Apprentissage en 1 an	Temps Plein	Participer à l'organisation de la restauration collective d'enfants. Assister à la mise en œuvre des repas dans le respect des règles d'hygiène. Participer aux activités de distribution collective d'un restaurant. Entretien des locaux (restaurantclassique / self et école) et le matériel lié à la restauration.	Préparation CAP Restauration		

Ville de Lyon	Jardinier – ière botaniste.		Jardin Botanique : Parc de la Tête d'Or 69006 Lyon	Oui	Apprentissage 1 an.	Temps plein	<p>Participation à l'entretien des collections vivantes (plantes de serre et de plein air), à la gestion des collections (inventaire et suivi), de l'herbier et des projets du service (montage d'exposition par exemple).</p> <p>Participation aux travaux horticoles (plantation, multiplication, arrosage, désherbage, rempotage, tuteurage, bouturage, entretien des massifs et des allées, taille...), nettoyage des graines, participation à des animations à destination des usagers.</p> <p>Participation à des travaux collectifs.</p>	Diplôme préparé : CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION – JARDINIER BOTANISTE.		
Restauration Collective Casino	Chef de Cuisine R2C – F/H		Bobigny (93) – RIA Jean Monnet	Non			<p>Assurer la gestion quotidienne de la cuisine du restaurant,</p> <p>Participer à la conception des menus en collaboration avec le chef gérant,</p> <p>Réaliser les repas dans le respect des règles de fabrication culinaire en restauration collective et des règles d'hygiène dans le cadre de la méthode HACCP,</p> <p>Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et réaliser les commandes.</p>	Formation : BEP / CAP / BAC pro cuisine	Expérience de 2 ans minimum sur un poste de chef de cuisine.	<p>Rigueur dans l'organisation, la gestion et dans l'application des procédures culinaires et sanitaires.</p> <p>Qualités managériales et relationnelles requises (souci de la satisfaction du client et des convives au quotidien, dynamisme, réactivité, leadership, autonomie, capacité à déléguer).</p> <p>Maîtrise de l'outil informatique.</p>

R2C (Restauration Collective Casino)	Chef Gérant – secteur médico-social – F/H		Moirans-en-Montagne (39) Résidence du Moulin (Ehpad)	Non			Accueillir les convives, participer au service et veiller à leur satisfaction, Cuisiner et manager les équipes de production et de service, Superviser l'élaboration des menus du restaurant et vérifier leur composition, l'équilibre alimentaire et le prix de revient, Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes, Contrôler l'application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires et mettre en œuvre les actions appropriées, Effectuer la gestion comptable et administrative du restaurant.	Formation BEP/ CAP Cuisine - Bac Pro Cuisine / Restauration / Hôtellerie.	Expérience de Chef Gérant cuisinant. Expérience souhaitée en restauration secteur médico-social de type EPHAD.	Rigueur dans l'organisation, la gestion et dans l'application des procédures. Respect du contrat client et expérience du contact client. Capacités à analyser des données chiffrées. Qualités managériales et relationnelles : leadership, autonomie, capacités à déléguer, dynamisme et réactivité. Maîtrise de l'outil informatique (Word, Excel...).
Open Emploi	Agent de déchetterie(H/F),		VILLEURBANNNE	Non	Intérim, renouvelable 1 mois	Temps Plein	Gestion d'une déchetterie : réception des déchets, surveillance du tri, gardiennage et gestion des équipements d'une déchetterie. - Conseil et orientation des utilisateurs. - Assurer le tassement ou le vidage des bennes, la rotation des box, de manière à permettre aux usagers de bénéficier d'équipements prêts à accueillir les déchets.		Expérience souhaitée	Vous êtes rigoureux, avez le sens de l'organisation et possédez une certaine aisance relationnelle. Vous êtes dynamique et motivé.
Open Emploi	un(e) Commis de cuisine / Cuisinier (H/F)		Lyon	Non	Intérim	37h30/ semaine	Éplucher fruits/légumes - Cuire des viandes, poissons, légumes - Dresser les plats - Entretien de l'espace de travail			Bonne condition physique, dynamique et Rigoureux
Open Emploi	Un commis de cuisine		Colombier saugnieu	Non	Intérim puis CDI	39H/ semaine	Préparer ustensiles de cuisine - Préparer plan de travail - Éplucher des légumes et des fruits - Préparer les viandes et les poissons - Cuire les viandes, poissons, légumes - Dresser des plats - Entretien de l'espace de travail - Plonge			dynamique, rigoureux, gestion du stress

Open Emploi	un plongeur (H/F),		Lyon 2	Non	Intérim puis CDI	Temps Plein	Réaliser la plonge - Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine - Entretien un poste de travail - Entretien un équipement - Entretien un outil ou matériel - Entretien des bureaux (dépoussiérage, aspirateur, lavage)		vous possédez de l'expérience	Dynamique et organisé
-------------	--------------------	--	--------	-----	------------------	-------------	---	--	-------------------------------	-----------------------