



Employé polyvalent – 35h - CDI

Le restaurant Flunch de Mondévillage ouvert 7 jours sur 7, recrute un employé polyvalent en CDI 35h/semaine.

Formation en interne prévue sur chacun des postes du restaurant (salle, caisse, stand glace, cuisine, service des plats chauds, grillades...)

Service en coupure sur 3 jours + 2 jours service midi ou soir + 2 jours de repos

Salaire : 1708 €uros brut pour 35h semaine

Avantage en nature repas, avantage mutuelle entreprise

Merci de déposer votre CV à l'Espace Emploi de la Ville de Mondéville – Quai des Mondes - 4 rue Calmette 14120 Mondéville ou de l'envoyer à emploi@mondeville.fr

Mardi 14 mars 2023 :

L'événement Randstad à ne pas manquer !

Toutes vos marques
Randstad,
réunies en un même lieu,

De 10h00 à 17h00

**La Halle St Jean Eudes
188 rue basse
14 000 Caen**

En partenariat avec :



randstad inhouse
recrute (f/h).



**vous êtes motivé
et à la recherche d'un job ?**

Venez rencontrer nos équipes sur place.



Jeu-concours :
de nombreux lots sont à gagner !



La Coop 5 pour 100 recherche son/sa prochain.e cuisinier.e

Dans le cadre d'un départ à la retraite, la Coop 5 pour 100 cherche un.e cuisinier.e référent.e du café cantine.

Les missions sont les suivantes :

- Préparation des repas du midi et des prestations traiteurs avec l'équipe ;
- Gestion de l'approvisionnement et du stockage : élaboration des menus et de la liste des produits nécessaires en relation avec l'équipe de l'épicerie. Stockage des denrées selon les méthodes prescrites dans l'établissement ;
- Organisation du travail : élaboration des fiches techniques, organisation de la participation des bénévoles en cuisine ;
- Création et animation des ateliers cuisine ;
- Programmer les besoins en maintenance de l'équipement et les besoins en matériel avec l'équipe ;
- Animation d'une formation type HACCP auprès des nouveaux coopérateurs souhaitant venir cuisiner ;
- Élaboration des devis et factures pour les prestations ;
- Participer à la gouvernance de la Coop : gestion démocratique de la société coopérative où sont associés, salariés, usagers et partenaires. Chaque salarié devient salarié associé et prend part à la vie du lieu et aux prises de décisions au même titre que les autres membres.

Compétences attendues :

Savoirs :

- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité dans la restauration ;
- Animation et coordination d'équipe ;
- Gestion des stocks ;
- Maîtrise de l'art culinaire et plus particulièrement de la cuisine végétarienne et de saison ;
- Connaissance ou envie de travailler sur le zéro déchet.

Savoirs faire :

- Réalisation de la chaîne des opérations dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Travail en autonomie et autocontrôle de son travail ;
- Savoir réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements et aux « coups de feu » ;
- Adaptation aux commandes variables dans une optique zéro déchet ;
- Application des normes de présentation du restaurant ;
- Application d'un processus fabrication à partir de consignes générales et d'outils plus spécifiques (fiches technique).

Savoirs être :

- Hygiène irréprochable ;
- Travail en équipe ;
- Transmission du savoir-faire ;
- Adaptation aux différents niveaux des autres coopérateurs – importance de la pédagogie ;
- Adopter un comportement compatible avec la spécificité du travail en cuisine : égalité d'humeur, prise de distance par rapport aux risques de conflit... ;
- Savoir tenir compte des besoins de l'équipe de la salle ;
- Prise en considération les attentes et besoins des clients ;
- Organisation, méthode, rigueur, bon sens pratique et prise d'initiative.

Relations de travail :

En interne : les autres salariés et les bénévoles en cuisine et en salle.

En externe : les clients, fournisseurs, laboratoires et techniciens maintenance.

Informations sur le poste :

Prise de poste mi-août pour une période de tuilage d'un mois.

A passer obligatoirement : formation permis d'exploitation UMIH à St Contest financée par l'employeur.

Salaire : 1 421 € / Net mensuel (SMIC +10%), le salaire évolue à chaque augmentation du SMIC.

Poste à 35h du mardi au samedi (pas de services le soir) : possibilité d'un 100 % sur la cuisine ou 80 % cuisine et 20% autre activité de la coopérative.

6 semaines de congés payés (dont une obligatoire entre Noël et le jour de l'an).

Mutuelle.

Candidature à envoyer par mail à contact@coop5pour100.com



**ARMÉE DE L'AIR
& DE L'ESPACE**

RECRUTE & FORME

dans **+ 50 METIERS**

Nous recherchons actuellement opérateurs réseau pour une affectation sur l'une des bases aériennes de France.

Vous assurerez la mise en œuvre et la maintenance de systèmes d'information et de communication sol, en service sur les bases de défense, les bases aériennes et sur certains sites isolés

Vous participerez au déploiement et à l'entretien des intranets et autres systèmes de télécommunication, réseaux et matériels informatiques (Serveurs, poste de travail)
Système de messagerie et d'annuaire électronique

Les prérequis sont :

17 à 30 ans
A partir d'un CAP/BEP
Avoir effectué sa JDC

EN BREF, AU CIRFA AIR DE CAEN

INTEGRER L'ARMEE DE L'AIR DE L'ESPACE, C'EST ?

La certitude de construire son avenir au sein d'une communauté de 42000 Aviateurs et Aviatrices.

+50 métiers et 4000 postes dont la maintenance aéronautique, l'informatique, la mécanique générale, les opérations aériennes, les réseaux et télécommunication, le bâtiment mais aussi la protection défense...

En somme, une armée de métiers pour faire voler nos avions, nos hélicoptères et nos drones.

Vivre son métier dans un environnement extraordinaire au sein d'une communauté unie par des valeurs communes : sens du service, goût pour l'aéronautique, sens des responsabilités.



NOS ACTUALITES

Vous pouvez venir nous rencontrer au CIRFA de Caen et sur nos lieux de permanence pour le mois de février 2023 :

Pôle emploi de Granville : 1^{er} Mercredi du mois de 10h00 à 16h00

CIRFA de Cherbourg : 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème} Mercredi du mois de 10h00 à 16h00

CIRFA de Saint-Lô : 4^{ème} Mercredi du mois de 10h00 à 16h00

Pôle emploi d'Alençon : 2^{ème} Mercredi du mois de 10h00 à 12h00

CIRFA d'Alençon : 2^{ème} Mercredi du mois de 13h30 à 16h00



ENEZ NOUS RENCONTRER AU CIRFA AIR DE CAEN

NOTRE ADRESSE : 11 Rue Neuve Bourg l'Abbé, 14000 CAEN

NOTRE N° de TEL : 02 31 38 45 22 OU 02 31 38 45 10



REJOINDRE L'ARMEE DE L'AIR ET DE L'ESPACE EN QUELQUES ETAPES

1. Je m'informe sur les métiers et tests de sélection
2. Je passe sur les tests d'évaluations en C2RA
3. Je candidate sur le métier de mon choix
4. J'attends le retour de mon conseiller en recrutement
5. Mon dossier est accepté
6. Je rejoins la communauté des Aviateurs

L'armée de l'Air et de l'Espace RECRUTE
et FORME dans + de 50 métiers
REJOIGNEZ LA COMMUNAUTE DES AVIATEURS



UNE FORMATION
Un emploi !



Monteurs Poseurs Métalliers (h/f)

Formation
qualifiante



Un emploi,
à l'issue de la
formation



Formation
rémunérée



12 postes à pourvoir

Dans des entreprises normandes
Caen, Argentan, Pays d'Auge



Vous êtes intéressé(e) ?

Contactez BTB JOBS ou le Pôle de formation UIMM
Grand Ouest ou votre conseiller emploi

geiq.sara.turgot@gmail.com
benoit.derosé@fibn.fr

N° offre : PE 146ZFKD



McDonald's recrute des EQUIPIERS POLYVALENTS H-F

**Nous recrutons pour nos restaurants aux alentours de Caen des :
Équipiers polyvalents H/F en CDI / CDD à temps partiel**

La recette originale pour intégrer nos équipes ?

- Avoir le sourire et le sens du contact client
- Être volontaire et réactif quand il faut
- Aimer travailler en équipe

En fonction des besoins, vous assurez au quotidien :

- L'accueil des clients et la vente des produits
- La satisfaction des clients
- La préparation des produits
- L'entretien en salle, en cuisine

Vous pouvez profiter d'horaires flexibles qui s'adaptent à vos contraintes personnelles.

Votre profil : savoir mettre les bouchées doubles !

En plus d'être dynamique et motivé(e), vous devez avoir un esprit ouvert et un excellent sens de la relation pour interagir avec les clients mais aussi avec l'équipe qui vous entoure. Votre capacité d'adaptation sera également déterminante pour réussir.

Peu importe votre niveau d'études et vos diplômes, venez vivre l'aventure McDonalds !

Nous nous engageons à promouvoir la diversité, notamment en favorisant l'emploi de personnes en situation de handicap.

Pour les sites de Mondeville 2 et Mondeville Cours Montalivet :

Merci d'envoyer votre CV à l'Espace Emploi de la Ville de Mondeville : emploi@mondeville.fr, en précisant dans objet « Candidature Mac DO ».

Keolis recrute des conducteurs(trices) de bus, la Région Normandie forme



En cette rentrée, plusieurs opérations sont organisées pour former et recruter des conducteurs de bus pour le groupe keolis dans le Calvados :

Des formations qualifiantes financées

Des parcours de formation au **Titre Professionnel Conducteur de Transport en commun sur route**, sont financés par la Région Normandie, menant à l'emploi chez Keolis Caen Mobilités, Pays Normands et Bus Verts.

- Si vous êtes intéressé-es, merci de contacter votre conseiller emploi ou Grégory RICHEZ du CESR City'pro Normandie, au 02 31 35 36 60 ou richez.gregory@cesr-formation.fr



randstad inhouse

recrute des magasiniers (f/h) pour Legallais basé à Saint André sur Orne



dans le cadre de son expansion et de l'ouverture de son nouveau bâtiment

pour postuler ? contactez Saily ou Ludivine

Tél 02 31 15 80 70 ou 06 98 00 99 69

Mail inhlisa.saintandre@randstad.fr

notre agence implantée directement sur le site attend votre appel

Métiers d'agent (h/f)

AGENTS DE PROPRETÉ

Nettoyage régulier de locaux

AGENTS POLYVALENTS

Nettoyage régulier et occasionnel

LAVEURS DE VITRES

Entretien de vitrerie

Métiers de technicien (h/f)

TECHNICIENS DE PROPRETÉ

Décapage, remise en état, vitrerie, nettoyage de façade, débarras et espaces verts

TECHNICIENS CORDISTES

Nettoyage difficile d'accès

APPLICATEURS HYGIÈNE 3D

Désinfection, dératisation, nids de frelon/guêpes et désinsectisation

Métiers de gestion (h/f)

INSPECTEUR(TRICE) DE CHANTIERS

Gestion des salariés et suivi des chantiers

COMMERCIAL(E)

Gestion d'un portefeuille client et développement commercial du secteur

SECRETAIRE ET ASSISTANT(E)

Gestion des clients, des contrats et relais d'information au sein de l'agence

Nous assurons votre formation et évolution en interne

Retrouvez-nous tous les 2èmes mardis de chaque mois, nous vous accueillons sans rdv de 14h à 17h. Pour plus d'informations scannez le QR code ou contactez-nous directement



Nous contacter :

Numéro d'appel centralisé



02 31 66 15 00

Postulez directement sur notre site

Adresse mail d'information

<https://netto-decor.com/>



info@netto-decor.com

13 AGENCES PRÈS DE CHEZ VOUS

INDRE ET LOIRE
Tours

CALVADOS
Vire - Mondeville - Lisieux

SEINE MARITIME
Rouen

EURE ET LOIR
Chartres

MANCHE
Avranches - Saint-Lô - Cherbourg - Granville

ORNE
Flers - Argentan - Alençon



"Rejoignez une entreprise familiale proche de vous !"

CDI-CDD-JOB ETUDIANTS
Temps plein et complément d'heures

TRAVAILLER, ÉVOLUER, S'ÉPANOUIR

Retrouvez-nous dans nos agences
tous les 2èmes mardis du mois de 14h à 17h
SANS RENDEZ-VOUS!





RÉGION
NORMANDIE

ISEN
ALL IS DIGITAL!



SIMPLON
.CO

Microsoft en France

Ecole IA

Recrutez un.e développeur.se en
Intelligence Artificielle

Formation intensive : Octobre 2022 - Février 2023

Alternance : Février 2023 - Mai 2024



Caen



Ecole IA Microsoft By Simplon/ISEN à Caen

Soutenue par la Région Normandie

Recrutez un.e développeur.se en IA !

Qui sommes-nous ?

Nous sommes un réseau de fabriques numériques et inclusives en France et à l'étranger. Nous avons formé gratuitement plus de 15 619 Simplonien.nes depuis 2013, dont 42% de femmes et 49% de personnes peu ou pas diplômées. Nous sommes une entreprise sociale et solidaire qui entend faire du numérique un véritable levier d'inclusion pour révéler des talents différents peu représentés dans le digital et les métiers techniques du numérique.

Qu'est-ce qu'un.e développeur.se en Intelligence Artificielle ?

Intégré dans la résolution d'une problématique métier définie par l'organisation, son rôle est de développer des solutions informatiques utilisables par des spécialistes et des non-spécialistes, intégrant directement ou indirectement des briques d'Intelligence Artificielle (par exemple : algorithmes de Machine Learning).

Il conçoit, teste et adapte les applicatifs intégrant tout ou partie de ces technologies. Il est donc spécialiste du développement informatique, du génie logiciel et des interfaces Hommes-Machines, avec une très bonne connaissance des technologies d'IA/Data Science, du secteur ou de la fonction d'application des données traitées.

Pourquoi recruter nos apprenant.es ?

- Formation aux compétences nécessaires à l'exercice du métier de développeur.se en IA
- Nous proposons une pédagogie horizontale, innovante et collaborative, par projet
- Nos apprenant.e.s suivent une formation intensive de **4 mois suivie de 15 mois en alternance**
- Le rythme d'alternance est de 3 semaines en entreprise et 1 semaine en formation
- L'entreprise qui recrute en alternance peut participer au recrutement et à la formation des apprenant.e.s dès le début du programme

Certifications

- [Le titre à finalité professionnelle \(certification RNCP\) Développeur.euse en intelligence artificielle](#) de niveau 6 (ancien niveau II), équivalent Bac+3 ou 4 – RNCP34757
- Une [certification Méthodes agiles de gestion et amorçage de projet](#) – RS2085
- [Une certification Microsoft Azure Fundamentals – AZ-900](#)
- [Une certification Microsoft Azure Notions de base d'IA – AI-900](#)

Formation soutenue par la Région Normandie

Présentation

La Région Normandie, dans le cadre du dispositif « Initiatives Territoriales » a décidé de répondre à vos besoins en compétences. Elle met en place une action collective de formation pour 16 personnes à partir de octobre 2022. C'est le centre de formation SIMPLON en partenariat avec l'ISEN Caen qui conduira la formation.

Publics et prérequis

A destination des demandeur.ses d'emploi

- Très forte motivation, à prouver !
- Découvrir le monde de la donnée soi-même (ex. plateformes d'apprentissage en ligne)
- Une première expérience en programmation (connaissance d'un langage de programmation back-end)
- Un niveau lycée en mathématiques (fonctions et dérivées à minima)
- Explorer les principaux métiers du numérique, ce qu'ils font, à quoi ils servent
- Vouloir travailler en équipe
- Ce que nous cherchons ? De la curiosité, de la créativité, une bonne expression à l'oral et à l'écrit, une représentation claire du métier... et bien sûr, l'envie de s'engager dans une formation intense !

Déroulé

Période 1 :
17 octobre 2022 - 23 février 2023
Parcours intensif de 4 mois

Dispositif « Initiatives Territoriales » et
participation entreprise
Statut stagiaire de la formation professionnelle

Période 2 :
23 février 2023 - 31 mai 2024
Alternance de 15 mois

En contrat de professionnalisation ou
apprentissage
Statut de salarié ou apprenti

Financement

Cette formation sera financée par la Région Normandie pour la partie intensive à hauteur de 60%. Restera à charge de l'entreprise 3 402 €. Les stagiaires bénéficieront également d'une indemnisation, en fonction de leurs droits, versée par Pôle Emploi et/ou la Région Normandie.

Formation soutenue par la Région Normandie

Vos engagements

- Participer au recrutement des candidats
- Participer aux comités de pilotage et bilans de formation
- Accueillir les candidats en contrats de professionnalisation ou d'apprentissage pendant 15 mois à l'issue du parcours intensif.

Fonctionnement

- Contrat de professionnalisation ou d'apprentissage de 15 mois
- Début de formation en octobre 2022, arrivée en entreprise en février 2023
- Validation Titre professionnel de Développeurs en Intelligence Artificielle
- Pour vous, seules les heures travaillées dans l'entreprise sont facturées : entreprise paye un coût horaire / Base SMIC x coef. (ou selon rémunération grille contrat de professionnalisation et apprentissage).
- Les heures en formation sont payées par votre OPCO en partie ou totalement selon prises en charge,
- 75% du temps passé en entreprise et 25% en formation durant la période d'alternance.
- 84% d'insertion positive à terme

Nous contacter :

Simplon Grand Ouest/ISEN

Aurélien Houille
Développement et Relations
Entreprises
Port.06 72 37 30 56
ahouille@simplon.com

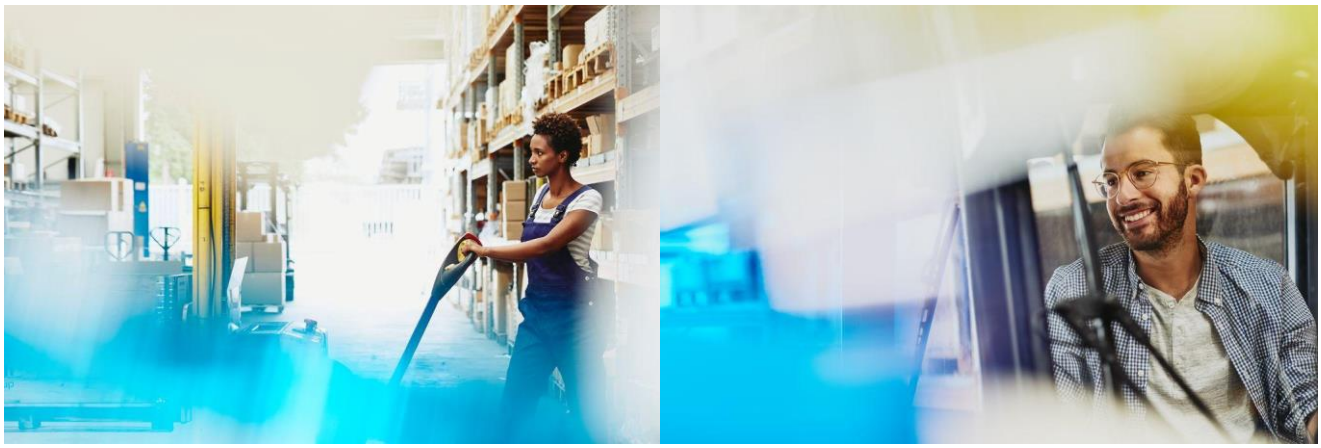
ISEN-Yncréa-Ouest

Sarah Castel
Coordinatrice formation
Port.06 69 99 34 24
sarah.castel@isen-ouest.yncrea.fr

Région Normandie

Sarah HARDY
Animatrice territoriale
Arrondissement de Caen
Tél. 02 31 15 81 52
Port. 06 24 77 89 25
sarah.hardy@normandie.fr

Plus d'infos : <https://grandouest.simplon.co/>



randstad inhouse

Recrute des Magasiniers piéton (f/h) pour son client, leader dans la distribution de produits pour le marché du second œuvre basé à Saint André sur Orne.

Vos missions :

- vous assurez la préparation en picking des produits commandés par les clients
- vous réceptionnez et gérez les bons de commandes
- vous prélevez les produits dans les stocks
- vous effectuez les contrôles qualitatifs - quantitatifs et identifiez les non-conformités
- vous assurez le rangement et le nettoyage de votre environnement de travail

Votre profil :

- vous maîtrisez l'utilisation d'appareil de lecture optique de codes-barres
- vous êtes disponible sur les horaires : 2x8
- vous acceptez la manutention (port de charges) et n'avez pas de contre-indication à la station debout
- vous avez le sens de l'organisation et un esprit d'équipe

Les missions proposées :

- contrats de travail temporaire
- rémunération : 10.96 € / heure
- prime de poste
- indemnité de panier d'équipe
- prime logistique

Postes à pourvoir immédiatement

Randstad Inhouse

Tél. : 06 98 00 99 69

Mail : inhlisa.saintandre@randstad.fr

OFFRE AMZL / Agent de tri H/F

Partnaire CAEN recherche des Agents de tri H/F motivés à temps plein et/ou temps partiel les horaires sont les suivantes :

AMFT 6h00 - 13h30 / AMPT 6h00 - 11h00 / PMFT 16h00 - 23h30

Pour le leader du e-commerce à MOULT.

Vous êtes prêts ? La suite c'est par ici !

Poste et équipes :

- Une fois arrivé chez notre client, vous serez en contrat d'intérim
- Votre poste est fixe, et plusieurs équipes de travail et horaires peuvent vous être proposées du matin, après-midi, week-end.

Vos missions en tant qu'Agent de tri :

Vous pourrez notamment être en charge de :

- Réceptionner, décharger et trier les marchandises à l'aide d'un scanner
- Regrouper et expédier les commandes clients
- Vérifier la qualité des colis reçus avant l'expédition
- Assurer le flux de colis sur le site en utilisant les moyens mis à disposition

A noter : afin de varier votre quotidien, chacune des tâches relevant du poste d'Agent de tri pourra être exécutée par vos soins !

Rejoignez une équipe dynamique sur un lieu de travail sécurisé et moderne.

Il vous sera demandé de bien respecter les normes de sécurité, de qualité et de production mises en place sur le site. Aucune expérience n'est exigée. Vous serez formé dès votre arrivée. La motivation et la polyvalence sont vos principales qualités pour nous rejoindre !

Rémunération :

A partir de 11,26€ brut / heure.

Le petit plus => Les boissons chaudes sont gratuites et les salles de pause nombreuses !

Vos avantages en rejoignant la team Partnaire :

- Salaire attractif + 10% de fin de mission + 10% de congés payés / Heures supplémentaires possibles suivant l'activité
- CET 5%
- Club Entreprise
- Prévoyance
- Acompte à la semaine
- Des aides et services dédiés (mutuelle, logement, garde enfant, déplacement...).

Poste ouvert à toutes et à tous ! L'aventure Partnaire pour son client du e-commerce vous tente ? Alors, passez à l'étape suivante : postulez au plus vite, notre équipe de recrutement vous attend !



ALTERNANCE – LEADER – BAC +2

VOUS AVEZ

- **Le sens des responsabilités**
- **Le goût du challenge**
- **L'envie de faire grandir une équipe**
- **L'envie de mettre le feu à votre carrière**

NOUS AVONS

- **Des équipes de 30 personnes à enflammer**
- **Un développement ambitieux**
- **Un parcours de formation sur mesure**
- **Des opportunités dans toute la France**

POSTE

L'alternant intègre le restaurant BURGER KING de **Caen ou Mondeville** en qualité de Leader H/F.

Il a pour principale mission de coordonner son équipe sur une zone définie du restaurant, en vue d'atteindre une prestation commerciale (satisfaction client et objectif de vente) optimale, dans le respect des normes et méthodes de l'enseigne.

A ce titre, vos missions seront les suivantes :

- Coordonner les équipes de vente ou de production ;
- Appliquer et faire appliquer les normes et méthodes de l'enseigne sur une zone définie du restaurant ;
- Vendre et produire dans le respect des normes de l'enseigne et dans le souci de la satisfaction clients ;
- Former les collaborateurs, dans le respect des exigences de l'enseigne.

Ce parcours a pour but de vous former à terme au poste de Manager H/F.

Très impatients de recevoir votre candidature

Sur mc.helaine@wanadoo.fr