



## ORGANISER SES RECRUTEMENTS EN AGENCE

Pôle emploi organise à la demande des hôteliers et restaurateurs tous les recrutements dans les agences du département ou dans leurs locaux, dans le cadre des Clefs de l'emploi en Bourgogne.
Sélectionner, former, recruter...
Tous au restaurant ou en agence pour la saison 2015! voir p2.

PARTICIPEZ AU JOB-DATING DU 11 MARS AVEC DES CANDI-DATS MOTIVÉS!



# ET SI NOUS RECRUTIONS AUTREMENT?

En tant qu'employeur, vous sélectionnez les meilleurs CV. Le candidat, lui aussi, répond aux offres les plus attractives uniquement, alors changeons nos méthodes!

# UNE COLLABORATION INNOVANTE

## POUR MIEUX RECRUTER DANS LA RESTAURATION

Pôle emploi et l'UMIH Côte-d'Or s'engagent pour vous aider à mieux recruter et faire évoluer nos méthodes de recrutement et intéresser les candidats. Le souhait des professionnels adhérents à l'UMIH Côte-d'Or est de pouvoir recruter des personnels compétents, formés à leurs métiers, en début de saison pour assurer le service.

Pôle emploi et l'AFPA proposent alors à l'UMIH Côte-d'Or une collaboration innovante : répondre aux besoins en recrutement de la profession à partir des aptitudes requises repérées chez les candidats sélectionnés par Pôle emploi. Une formation complémentaire sera proposée aux candidats présélectionnés en janvier, pour assurer la saison 2015 dans des conditions optimales.

Pôle emploi propose également aux professionnels de valoriser leurs offres d'emploi en proposant ce document riche de conseils et qui récapitule les savoirfaire, savoir-être des métiers de cuisinier, plongeur et serveurs, pour gérer leur recrutement de façon optimale, avec ou sans l'aide de Pôle emploi!

## DES CONSEILS POUR BIEN RECRUTER

**Définissez vos besoins en vous aidant des fiches de poste** en page suivante et rédigez une offre d'emploi claire et complète : l'exemple p3 vous permet de visualiser une offre telle qu'elle est diffusée sur pole-emploi.fr.

Vous pourrez ensuite déposer vousmême votre offre sur pole-emploi.fr à partir de votre espace recrutement ou contacter votre Pôle emploi pour être mis en relation avec un conseiller!







### LE TEMPS D'UN CAFÉ! VOUS SOUHAITEZ ÊTRE ACCOMPAGNÉ POUR SÉLECTIONNER VOS CANDIDATS?

Votre conseiller vous contactera pour faire le point sur les candidatures reçues : prenez le temps d'échanger avec lui, cela lui permettra de rechercher d'autres candidats si besoin ou de vous proposer des mesures d'évaluation et/ou d'adaptation au poste de travail le cas échéant. Des aides existent, renseignez-vous!

## ET POURQUOI NE PAS EXPÉRIMENTER D'AUTRES FAÇONS DE RECRUTER ?

Avec "les clefs de l'emploi en Bourgogne", vous pouvez recevoir des candidats présélectionnés par nos soins dans votre Pôle emploi, ou dans vos locaux, et mener vos entretiens de recrutement en binôme avec votre conseiller!

La méthode de recrutement par simulation est aussi une méthode innovante qui peut répondre à des problématiques de pénurie de main d'œuvre : Flunch,

Hippopotamus, KFC et bien d'autres grandes enseignes nous font confiance, parlez-en à votre conseiller, ces méthodes s'adaptent aux petites entreprises!

### VOUS ÊTES PRÊT !? les Clefs de l'emploi spécial Orientation du 27 janvier 2015, un succès!

122 demandeurs d'emploi ont participé à des informations collectives avec présentation des métiers et des formations (serveur et commis de cuisine).

La journée était animée par les professionnels et les organismes de formation. Des ateliers à thèmes étaient proposés.

50 candidats ont rencontré les équipes d'orientation de Pôle emploi individuellement.

L'objectif: faire connaître les métiers, donner une image attractive du secteur et repérer des candidats potentiels qui bénéficient d'une formation de serveurs pour être rapidement opérationnels.

**Prochaine étape,** le job-dating du 11 mars au Chat noir, à 15h30, avec des candidats motivés!



#### VOS CONTACTS DIRECTS EMPLOYEUR

- Pôle emploi de Dijon Centre 03 80 59 68 17 ou 14
- Pôle emploi de Dijon Lac 03 80 54 09 44 ou 45
- Pôle emploi de Chenôve 03 80 51 77 25 ou 27
- Pôle emploi de Dijon Voltaire 03 80 68 41 81 ou 86
- Pôle emploi de Beaune 03 80 25 07 02
- Pôle emploi de Montbard 03 80 89 96 42

VOTRE CONTACT À L'UMIH CÔTE-D'OR: 03 80 65 81 81 umih21@wanadoo.fr







## LA MÉTHODE DE RECRUTEMENT PAR SIMULATION (MRS)

Elle permet d'élargir les recherches de candidats en privilégiant le repérage des capacités nécessaires au poste de travail proposé. Elle sort des critères habituels de recrutement que sont l'expérience et le diplôme.

#### L'ÉVALUATION DES CANDIDATS

Les exercices pratiques recréent par analogie les conditions du poste de travail à pourvoir. Ils permettent d'observer et d'apprécier la façon dont les candidats abordent et résolvent les difficultés du poste. Chaque candidat réalise seul ou en groupe un ensemble d'actions concrètes.

Il doit respecter une organisation de travail, réaliser des tâches en respectant des normes et des consignes et obtenir un résultat précis. S'il y parvient, sa candidature vous est présentée!

LES 3 ÉTAPES CLÉS POUR RÉUSSIR VOS RECRUTEMENTS EN 2015!

# 16 décembre 2014 entrée

Découvrir la méth

Découvrir la méthode de recrutement par simulation (MRS)

- recruter des serveurs/serveuses motivé(e)s et impliqué(e)s,
- savoir être aidé, informé pour réussir le recrutement!

## 27 janvier 2015

Les clefs de l'emploi "orientation" Profilage de 12 candidat(e)s par la méthode MRS qui bénéficieront d'une formation de serveur/serveuse.

## Mars 2015

#### À la carte du recrutement

12 serveurs et serveuses sont opérationnel(les)s pour débuter la saison, Pôle emploi et l'UMIH21 vous accompagnent tout au long du recrutement et vous proposent le Jobdating au Chat Noir!



## SAVOIR-FAIRE, SAVOIR ÊTRE, CONNAISSANCES... DES COMPLÉMENTARITÉS À CONNAÎTRE!

POUR UN RECRUTEMENT ET UN SERVICE IMPECCABLES!

## **SERVEUR**



## Savoir-faire

- •Effectuer la mise en place de la salle et de l'office et dresser les tables pour le service
- •Vérifier la propreté des verres et couverts
- •Accueillir le client à son arrivée, l'installer à une table et lui présenter les cartes des mets et des vins
- •Conseiller le client dans ses choix
- Assurer le déroulement du service en fonction des besoins de la salle et de la cuisine
- •Débarrasser les tables et les dresser pour le service suivant
- Préparer des boissons chaudes ou froides et effectuer le service du bar (utilisation de matériel de bar/machine à café/pompe à bière)
- •Coordonner l'activité d'une équipe.

## Savoir-être

- •Souriant, à l'écoute, bon relationnel, sens de la communication, courtoisie,
- •Sens du service, esprit d'équipe, ponctualité, respect des consignes...

#### Savoirs

- •Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires
- •Maîtrise de l'outil informatique
- •Connaissance d'une langue étrangère.

## **CUISINIER**



- Savoir-faire
  •Réceptionner, contrôler les marchandises
- et les stocker en chambre froide, en réserve
- Effectuer la mise en place, épluchage et lavage des légumes et des fruits, préparation des poissons, viandes et légumes
- •Cuire les mets et élaborer les garnitures
- •Effectuer le dressage et l'envoi des plats pour le service
- •Remettre en état le poste de travail, nettoyer les équipements et ustensiles
- •Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes.

#### Savoir-être

•Organisé, autonome, méthodique, esprit d'équipe, ponctualité...

## Savoirs

- •Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Connaissances des bases culinaires théoriques et pratiques
- •Connaissance et gestion des produits.

## **PLONGEUR**



### Savoir-faire

- •Organiser son poste de travail
- Adapter son rythme de travail aux exigences de la cuisine et du service en salle
- •Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail et des équipements
- •Effectuer la plonge manuelle et automatisée
- •Effectuer des tâches d'appoint en cuisine ou en salle
- Garantir la propreté de la vaisselle, des matériels de cuisine et des locaux dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

### Savoir-être

•Organisé, méthodique, ponctuel, esprit d'équipe, respect des consignes...

### Savoirs

•Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires.

ET MAINTENANT... RÉDIGEONS L'OFFRE ET VOYONS LE RÉSULTAT AU VERSO!

UMIH, AFPA ET PÔLE EMPLOI, DES RENCONTRES POUR AVANCER ENSEMBLE! EXTRAITS

POUR RECRUTER AUTREMENT, IL FAUT INTÉRESSER DES CANDIDATS AVEC UNE ÉVOLUTION POSSIBLE!



L'OFFRE DÉPOSÉE N'EST PAS ASSEZ VALORISÉE, SOUVENT IL N'Y A PAS DE RETOUR DES DEMANDEURS D'EMPLOI



PÔLE EMPLOI DOIT VÉRIFIER
LES BESOINS ET AFFINER
LA PROPOSITION D'OFFRE
D'EMPLOI, IL FAUT TOUS LES
RENSEIGNEMENTS POUR
TROUVER LE BON PROFIL!

IL Y A RÉELLEMENT UN
PROBLÈME DE MAIN D'ŒUVRE
DANS NOTRE SECTEUR, LA
MÉTHODE MRS A FAIT SES
PREUVES ET A PERMIS DE
DÉCOUVRIR DES POTENTIELS
NON DÉTECTABLES DANS LE
CV!





# VOTRE OFFRE D'EMPLOI SUR POLE-EMPLOI.FR!

# UN BON EXEMPLE!

## Intitulé du poste

L'article L.1132-1 du code du travail interdit les mentions discriminatoires dans une offre d'emploi. Le métier concerné est toujours indiqué au masculin et au féminin. D'autres critères sont prohibés, comme l'âge (sauf dans le cadre d'une offre d'apprentissage), la situation de famille, l'orientation sexuelle,

## SERVEUR/SERVEUSE DE RESTAURANT MÉTIER DU ROME G1803 SERVICE EN RESTAURATION

## **DESCRIPTION DE L'OFFRE**

Sous la responsabilité du maître d'hôtel et du chef de cuisine, vous êtes chargé(e) de la mise en place de la salle avant l'arrivée des clients, vous accueillez les clients et les installez à leur table.

Vous prenez les commandes et vous effectuez le service des plats.

Vous débarrassez les tables et effectuez le nettoyage de la salle.

Vous avez un excellent relationnel et vous êtes attentif à la satisfaction du client.

Vous êtes en mesure de donner des informations sur les plats et de prendre une commande en anglais, vous maîtrisez l'outil informatique.

Possibilité de travail le week-end, 2 jours de repos, service le midi et le soir.

#### **Description**

Sur pole-emploi.fr, vous disposez de 10 lignes pour décrire le poste à pourvoir : privilégiez les phrases courtes, utilisez le vocabulaire adapté à la profession.

Utilisez le « vous » et les verbes d'action pour décrire les missions liées au poste.

## **Votre entreprise**

l'origine, les convictions

religieuses...

Vous disposez de 5 lignes pour présenter votre entreprise, parlez de vous ! Donnez des informations permettant aux candidat(e)s de se positionner : nombre de couverts, spécificités de votre cuisine, restaurant étoilé,

#### **ENTREPRISE**

Le jardin aux aromates Cuisine créative avec des produits frais du marché Salle de 40 couverts

## DÉTAIL DE L'OFFRE

Lieu de travail : Dijon

Type de contrat : contrat à durée indéterminée

Nature d'offre : contrat travail

Expérience : Expérience exigée de 2 ans

Formation: niveau CAP, BEP ou équivalent souhaité

domaine hôtellerie restauration

Langues : anglais exigé

Permis:

Connaissances bureautiques : Qualification : employé qualifié Salaire indicatif horaire : 10 euros

Compléments de salaire : Mutuelle, avantage nourriture

Durée hebdomadaire de travail : 35h Conditions de travail : horaires normaux

Effectif: 3 à 5 salariés

Secteur d'activité : restauration traditionnelle.

# Les caractéristiques de l'offre : elles sont déterminantes pour les candidats!

Le salaire : c'est un élément fort d'appréciation de l'offre. Il doit être en rapport avec la formation et la qualification demandée. Les avantages offerts (primes, mutuelle, avantages en nature..) sont attractifs pour le candidat, n'oubliez pas de les mentionner L'expérience : évitez de la

surestimer afin de ne pas barrer la route à de bons candidats

potentiels!



