



PLATEFORME PROCH'EMPLOI ENTREPRISES BASSIN MONTREUILLOIS ET TERNOIS
montreuil@prochemploi.fr

Mise à jour : 15 Juillet 2025

Intitulé du poste	Ville	Type de contrat	Référence	Temps de travail	Missions	Profil recherché
Responsable adjoint H/F	Berck	CDI	BER-42231	35h	<p>Afin de compléter l'équipe en place, nous recherchons un Manager des Ventes H/F pour une enseigne GMS spécialisée en équipement de la personne.</p> <p>Vous souhaitez rejoindre un groupe familial engagé dans une démarche RSE où l'humain, le dialogue social et l'égalité des chances sont au cœur des priorités ? Vous investir au sein d'une équipe locale soudée et sympathique ?</p> <p>Vous êtes dynamique, souriant-e ? Vous aimez le relationnel client ? Vous êtes un manager sachant fédérer, motiver et encourager vos équipes ?</p> <p>Alors ce poste est fait pour vous !</p> <p>Vos missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Coordination d'une équipe de 3 conseillers(ères) de mode -Suivi des chiffres (indicateurs de ventes, CA...) en lien avec la direction -Ouverture, fermeture du magasin -Dépôt bancaire -Remplacement de la direction en cas d'absence -Acteur(trice) de terrain vous intervenez également dans les missions suivantes : accueil et conseil clients, encaissement, réception et contrôle des livraisons, merchandising, rangement, gestion de rayon... 	<p>Idéalement, vous possédez une formation type Bac+2 à licence commerce</p> <p>Vous justifiez d'une expérience professionnelle à un poste similaire acquise en GMS, idéalement en équipement de la personne.</p> <p>Vous êtes une personne de terrain dotée de bonnes compétences en merchandising et possédez une première expérience en management d'équipe.</p>
Auxiliaire de vie H/F	Merlimont	CDI	BER-43013	24h	<p>La Plateforme Proch'Emploi recherche des Auxiliaires de Vie H/F pour la société ADHAP Service. L'entreprise est spécialisée dans l'assistance à domicile de personnes fragilisées de tout âge. Vous intervenerez au domicile des bénéficiaires dans l'accompagnement aux actes de la vie quotidienne : toilette, garde, change, aide au lever et au coucher, aide au repas...</p> <p>Les avantages à rejoindre ADHAP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un accompagnement personnalisé lors de votre intégration - Des formations régulières - Travail 1 week-end sur 2 qui vous permettra d'avoir un équilibre vie professionnelle / vie familiale - Une affectation sur le secteur le plus proche de chez vous 	<p>Vous possédez un diplôme dans le secteur médico-social : DEAS, DEAES, DEAVS, DEAMP, ADVF, Bac Pro ASSP, BEP Carrières Sanitaires et Sociales et/ou une expérience récente à un poste similaire d'un an minimum. Type de contrat : CDI</p> <p>Temps de travail : démarrage à 104H/mois évolutif</p> <p>Démarrage dès que possible</p> <p>Rémunération selon profil + mutuelle</p> <p>Remboursement des frais kilométriques à hauteur de 0,35 cts d'euro/Km (véhicule de société à disposition si besoin).</p>

Intitulé du poste	Ville	Type de contrat	Référence	Temps de travail	Missions	Profil recherché
Boucher H/F	Campigneilles les petites	CDI	BER-43783	35h	<p>La plateforme Proch'Emploi est à la recherche d'un Boucher(e) pour une enseigne de grande distribution située à proximité de Berck sur mer.</p> <p>Vous travaillez en équipe de 3 personnes afin de réaliser les opérations de préparation de viandes et de spécialités bouchères.</p> <p>Vous travaillez différentes viandes (bœuf, veau, porc.) qui nécessitent un travail de découpage et désossage.</p> <p>Vous veillez à la qualité des produits et l'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.</p> <p>Vous êtes également garant(e) de la bonne tenue du rayon traditionnel ainsi que du rayon libre-service (conformité d'étiquetage, propreté, information produit, prix) et vous êtes force de proposition pour améliorer la qualité du service et de l'offre commerciale.</p> <p>Vous participez à la gestion des stocks, à la vente et au conseil clients.</p>	<p>Vous possédez une formation de type CAP Boucher acquise idéalement dans le cadre d'un apprentissage et/ou vous justifiez d'une première expérience récente à un poste similaire.</p> <p>Vous êtes passionné(e) par votre métier et vous aimez le contact clientèle</p>
Apprenti boulanger H/F	Ecuire	apprentissage	BER-43782	35h	<p>En activité depuis 6 ans, notre entreprise compte plus de 20 collaborateurs et exploite 2 boulangeries.</p> <p>En pleine expansion, nous recherchons un(e) boulanger(e) passionné(e) pour rejoindre l'équipe du P'tit Talmelier à Ecuire ou Beutin.</p> <p>Nous recherchons un Boulanger H/F dans le cadre d'un contrat d'apprentissage pour la rentrée 2025.</p> <p>Vous recherchez une entreprise afin de suivre votre apprentissage et préparer un CAP, une Mention Complémentaire ou un BM dans le domaine de la boulangerie.</p> <p>Vous serez accompagné(e) par votre tuteur et formé(e) sur les missions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparation et fabrication de pains spéciaux - Confection de viennoiseries - Cuisson des baguettes et pains spéciaux et viennoiseries - Entretien et nettoyage du laboratoire <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</p>	<p>Débutant(e) accepté(e)</p> <p>Niveau 3ème collège validé</p> <p>Vous avez entrepris des démarches afin de vous inscrire en centre de formation. Contrat d'apprentissage 12 à 24 mois</p> <p>Temps plein 35H/Hebdo</p> <p>Rémunération : % SMIC selon l'âge</p> <p>Démarrage : Septembre 2025 possibilité de démarrer en août</p>
Apprenti pâtissier H/F	Ecuire	apprentissage	BER-43781	35h	<p>En activité depuis 6 ans, notre entreprise compte plus de 20 collaborateurs et exploite 2 boulangeries.</p> <p>En pleine expansion, nous recherchons un(e) boulanger(e) passionné(e) pour rejoindre l'équipe du P'tit Talmelier à Ecuire ou Beutin.</p> <p>Nous recherchons un Pâtissier H/F dans le cadre d'un contrat d'apprentissage pour la rentrée 2025.</p> <p>Vous recherchez une entreprise afin de suivre votre apprentissage et préparer un CAP, une Mention Complémentaire ou un BM dans le domaine de la pâtisserie.</p> <p>Vous serez accompagné(e) par votre tuteur et formé(e) sur les missions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser la production des différentes pâtisseries suivants les fiches techniques • Réaliser la finition des pâtisseries et soigner leur présentation afin de les rendre visuellement attractives et gourmandes • Dater et stocker les produits et aliments utilisés lors de la préparation • Respecter scrupuleusement les règles et les procédures en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire • Nettoyer régulièrement le plan de travail et le laboratoire 	<p>PROFIL REQUIS</p> <p>Débutant(e) accepté(e)</p> <p>Niveau 3ème collège validé</p> <p>Vous avez entrepris des démarches afin de vous inscrire en centre de formation.</p> <p>CONTRAT PROPOSÉ</p> <p>Contrat d'apprentissage 12 à 24 mois</p> <p>Temps plein 35H/Hebdo</p> <p>Rémunération : % SMIC selon l'âge</p> <p>Démarrage : Septembre 2025 possibilité de démarrer en août</p>

Intitulé du poste	Ville	Type de contrat	Référence	Temps de travail	Missions	Profil recherché
Chef pâtissier H/F	Ecuire	CDI	BER-43780	39h	<p>En activité depuis 6 ans, notre entreprise compte plus de 20 collaborateurs et exploite 2 boulangeries.</p> <p>En pleine expansion, nous recherchons un(e) chef pâtissier(e) passionné(e) pour rejoindre l'équipe du P'tit Talmelier à Ecuire puis pour la prochaine ouverture à Beutin.</p> <p>En tant que chef pâtissier(e):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser la gestion et la rotation de la production - Diriger et gérer une équipe de 5 personnes dont 3 apprentis - Former et transmettre son expérience à l'équipe - Proposer et créer de nouvelles variétés de pâtisseries innovantes - Assurer une gestion efficace des stocks 	<p>CAP Pâtisserie exigé</p> <p>Expérience de 2 ans minimum à un poste similaire</p> <p>Disponibilité nécessaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - travail posté : matin, après midi, nuit - 2 jours de repos par semaine dont le mercredi <p>Temps plein : 39 heures par semaine</p> <p>Démarrage : dès que possible</p> <p>La rémunération peut être négociée selon votre expérience</p>
Pâtissier H/F	Ecuire	CDI	BER-43777	35h	<p>En activité depuis 6 ans, notre entreprise compte plus de 20 collaborateurs et exploite 2 boulangeries.</p> <p>En pleine expansion, nous recherchons un(e) pâtissier(e) passionné(e) pour rejoindre l'équipe du P'tit Talmelier à Ecuire ou Beutin.</p> <p>Vos missions:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser la production des pâtisseries - Conception réalisation d'entremets sucrés - Décoration et finitions des productions - Elaboration de nouvelles préparations - Réalisation de pâtes - Entretien et nettoyage du laboratoire <p>Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur</p>	<p>CAP Pâtisserie exigé</p> <p>Expérience idéale de 2 ans minimum à un poste similaire</p> <p>Qualité personnelles: Créativité, rigueur, minutie et passion du métier</p> <p>Disponibilité nécessaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - travail posté : matin, après midi, nuit - 2 jours de repos par semaine dont le mercredi
Pizzaiolo H/F	Montreuil sur mer	CDI	BER-43807	39h	<p>La plateforme Proch'Emploi est à la recherche d'un(e) pizzaiolo(a) pour un restaurant situé sur Montreuil sur mer.</p> <p>Ce restaurant propose une cuisine à l'accent italien avec des plats traditionnels, gourmands et copieux préparés avec soin. Pizzas, pâtes, salades sont également au rendez-vous dans un décor chaleureux et accueillant.</p> <p>L'équipe travaille des produits frais et de qualité pour offrir à leurs clients une expérience gourmande et authentique</p> <p>Vos missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparer et cuire des pizzas selon les recettes de la maison - Travailler une pâte faite maison et sélectionner des ingrédients frais - Assurer la mise en place et la gestion des stocks - Travailler en équipe pour assurer un service rapide et efficace - Maintenir la propreté et respecter les normes d'hygiène HACCP - Gérer les stocks et réceptionner les marchandises <p>Travail le Week end et en coupures</p>	<p>Vous possédez idéalement une expérience en tant que pizzaiolo(a) néanmoins l'entreprise est ouverte aux profils débutants (es) avec une réelle motivation pour le poste. Formation pouvant être assurée par le dirigeant</p> <p>Vous êtes rapide, efficace et avez le souci du détail et du travail bien fait ,vous souhaitez évoluer dans un cadre de travail convivial et dynamique</p> <p>Esprit d'équipe et bonne gestion du stress</p> <p>CONTRAT PROPOSÉ</p> <p>CDI temps plein (39 heures par semaine)</p> <p>Poste à pourvoir pour juillet 2025</p> <p>REMUNERATION</p> <p>A partir de 1800 euros nets mensuel + heures supplémentaires</p>

Intitulé du poste	Ville	Type de contrat	Référence	Temps de travail	Missions	Profil recherché
Technicien ingénieur textile H/F	Verton	CDI	BER-43849	35h	<p>Notre entreprise, spécialisée dans la fabrication de flocs décoratifs et de fibres techniques, recherche un ingénieur textile ou technicien supérieur pour rejoindre notre équipe dynamique. Située à Berck, notre unité de production compte une dizaine de collaborateurs et se distingue par son expertise dans la teinture, la coupe et le broyage de fibres.</p> <p>Missions :</p> <p>Développement des Teintes : Mettre au point et optimiser les teintures pour les flocs décoratifs et les fibres techniques. Collaborer avec les équipes pour assurer la reproductibilité des couleurs. Supervision de la Qualité : Assurer le contrôle qualité des produits finis et des matières premières. Mettre en place des procédures pour améliorer l'efficacité et la qualité de la production. Planification de la Production : Organiser et planifier les cycles de production en fonction des commandes et des capacités de l'usine. Optimiser les flux de production pour garantir le respect des délais. Recherche et Développement (R&D) : Participer à l'innovation et au développement de nouveaux produits. Réaliser des essais et des tests pour améliorer les processus existants. Support Technique Clientèle : Assurer le support technique auprès des clients pour répondre à leurs besoins spécifiques. Traiter les réclamations et proposer des solutions adaptées.</p>	<p>Expérience : Expérience significative dans le domaine textile, idéalement dans la production de fibres.</p> <p>Compétences Techniques : Maîtrise des processus de teinture, coupe et broyage des fibres. Connaissance des normes qualité et sécurité.</p> <p>Compétences Managériales : Capacité à encadrer une équipe et à gérer un site de production.</p> <p>Qualités Personnelles : Rigueur, autonomie, sens de l'organisation, esprit d'initiative.</p>
Courtier en travaux H/F	Verton	Freelance	BER-43937	35h	<p>L'entreprise : So Réno, société de courtage en travaux et assistance à la maîtrise d'ouvrage est implantée à Verton, sur la côte d'Opale, depuis 2023. Elle accompagne ses clients dans leurs projets de rénovation, d'extension et de construction.</p> <p>Afin de l'accompagner dans son développement So Réno recherche actuellement des courtiers en travaux H/F sur toute la Région Hauts-de-France.</p> <p>Ses valeurs ? L'intégrité, la proximité client et l'engagement environnemental. En rejoignant So Réno, vous développerez des compétences commerciales essentielles pour créer des relations durables et de confiance avec vos partenaires et clients.</p> <p>Plus d'infos ☞ https://www.soreno-france.com/</p> <p>Votre rôle en tant que courtier en travaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Accompagner les clients dans les projets de rénovation et de construction ☞ Sélectionner les meilleurs artisans et entreprises de bâtiment ☞ Négocier les devis et garantir des prestations de qualité ☞ Assistance à la maîtrise d'ouvrage ☞ Développer votre réseau et générer des opportunités (recherche de prospects, partenaires, prescripteurs) 	<p>Vous êtes commercial(e), professionnel(elle) de l'immobilier, entrepreneur ou issu(e) du secteur du bâtiment et souhaitez donner un nouvel élan à votre carrière ? Ce poste est fait pour vous si...</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Vous avez une fibre commerciale et un esprit entrepreneur ☞ Vous avez un réseau ou une expérience en immobilier, commerce ou bâtiment ☞ Vous aimez les défis et souhaitez piloter votre propre activité ☞ Vous recherchez une activité flexible et lucrative

Intitulé du poste	Ville	Type de contrat	Référence	Temps de travail	Missions	Profil recherché
Serveur H/F	Le Touquet	CDI	BER-44013	35h	<p>PERARD TRADITIONS est un des restaurants les plus emblématiques de la station du Touquet-Paris-Plage. L'établissement, qui dispose d'une salle et terrasse attenantes à une poissonnerie et un bar à huîtres propose une carte diversifiée à partir de produits frais, dont le poisson est roi. Afin d'agrandir son équipe, Pérard Traditions recherche 2 serveurs / chefs de rang H/F</p> <p>Vous êtes expérimenté(e) en restauration ou souhaitez-vous former à ce métier ? Vous souhaitez rejoindre une enseigne historique de la Côte d'Opale ? Alors postulez vite ! Vos missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accueillir les clients avec professionnalisme et chaleur - Présenter et expliquer la carte - Prendre les commandes et assurer un service de qualité - Assurer la satisfaction du client tout au long du service - Encaisser les additions - Participer à la mise en place et au rangement de la salle <p>Ce poste implique le travail en coupure ainsi que le week-end et les jours fériés.</p>	<p>Vous possédez idéalement une formation et/ou une première expérience à un poste similaire. Les profils expérimentés pourront prétendre à des postes de chef de rang ou maître d'hôtel.</p> <p>Mais si vous êtes motivé(e) et prêt(e) à vous investir pour apprendre, alors une formation pourra vous être proposée à la prise de poste. Nous recherchons une personne dotée d'une belle énergie, enthousiaste, investie et professionnelle. Disponibilité nécessaire pour le travail le week-end et en soirée. Type de contrat : CDI</p> <p>Temps de travail : 35h ou 39h hebdo selon souhait du/de la candidat(e) – Heures supplémentaires récupérées (pointage des heures) – 2 jours de repos consécutifs Date de démarrage souhaité : Dès que possible Rémunération : de 1820 à 2050 euros bruts/mois</p>
Chargé de recouvrement H/F	Etaples	CDI	BER-44036	39h	<p>En activité depuis 1998, SCR Recouvrement est un cabinet spécialisé dans le recouvrement amiable et judiciaire de créances pour une clientèle de professionnels et de particuliers. La société intervient sur tout le territoire national et européen grâce à son équipe et à un réseau de collaborateurs et de juristes.</p> <p>Intégrer SCR Recouvrement, c'est rejoindre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une équipe passionnée et à dimension humaine, qui croit en son métier - Une entreprise qui offre une réelle autonomie et des responsabilités - Une entreprise qui encourage la formation et la montée en compétences de ses salariés <p>Mission :</p> <p>Vous serez chargé(e) d'assurer le pilotage des dossiers qui vous seront confiés pour obtenir le règlement de créances impayées de toute nature (factures, loyers, dettes bancaires, notes d'honoraires...). Vous serez l'interlocuteur(trice) privilégié(e) entre le créancier et le débiteur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ouverture de dossiers et analyse - Relance des débiteurs (téléphone/courriers/emails) pour obtenir le règlement intégral de la dette - Négociation amiable et mise en place de solutions (paiement différé ou échelonné avec échéancier) - Suivi des procédures et reporting sur système informatique dédié <p>Après formation en interne, vos missions pourront être évolutives vers le recouvrement judiciaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rédaction de courriers (relance, mises en demeure...) - Mise en place des procédures d'exécution (injonction de payer, assignation en paiement...) - Préparation des dossiers et relations avec les auxiliaires de justice (avocats, commissaires de justice.) 	<p>Vous possédez idéalement une première expérience en recouvrement. Si vous justifiez d'une expérience en lien avec de la négociation ou avez exercé en tant que téléopérateur, chargé(e) de clientèle, alors ce poste peut vous correspondre. Formation complémentaire à la prise de poste.</p> <p>Bonne maîtrise des outils bureautiques</p> <p>Vous êtes doté(e) d'un sens aigu de l'écoute, de la négociation et vous distinguez par votre ténacité. Vous êtes parfaitement à l'aise au téléphone. Vous êtes également à l'aise avec les chiffres (analyse de dossiers de recouvrement et impayés).</p> <p>Excellente orthographe et qualités rédactionnelles sont indispensables.</p>

Intitulé du poste	Ville	Type de contrat	Référence	Temps de travail	Missions	Profil recherché
Coiffeur H/F	Montreuil sur mer	CDI	BER-44189	35h	<p>Salon de coiffure située à Montreuil-sur-Mer recherche un(e) coiffeu(se).</p> <p>Ce salon, en activité depuis une vingtaine d'années vous propose de rejoindre une équipe où règne un climat convivial où le bien-être du client est primordial. Vous bénéficierez de formations régulières pour suivre les tendances de la mode et poursuivre votre montée en compétences.</p> <p>Au sein de ce salon, vous serez amené(e) à intervenir dans les tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Shampoing - Coupes mixtes et enfants - Couleurs - Mèches - Brushing - Coiffure (chignons, etc..) 	<p>CAP Coiffure exigé BP Coiffure bienvenu Débutant sortant d'apprentissage accepté ou profil confirmé</p>
Valet/femme de chambre	Cucq	CDI	BER-44325	25h	<p>L'entreprise : Coccoon Inn est un hôtel familial implanté à Cucq qui compte une équipe de 3 personnes et propose un accueil chaleureux dans une atmosphère cosy à ses clients. Il dispose de 28 chambres, d'un bar, d'un salon et d'une salle pour les petits déjeuners.</p> <p>L'hôtel Coccoon se veut conviviale tout en offrant un espace de détente au centre de la Côte d'Opale. Elle aspire à maintenir un contact humain avec ses hôtes, tout en préservant leur indépendance.</p> <p>Le poste : Sous la responsabilité des gérants de l'établissement, vous occuperez la fonction de valet/femme de chambre. Votre mission :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entretien complet des chambres et salles de bain - Remise en ordre des pièces, veille à la propreté des couloirs - Nettoyage des parties communes et de la réception - Entretien de la salle de petits déjeuners et du bar - Suivi de votre stock (matériel, produits d'entretien) 	<p>Débutant accepté</p> <p>Ce poste vous amènera à avoir des contacts avec la clientèle. Vous possédez donc de bonnes aptitudes relationnelles.</p> <p>Vous êtes organisé(e), rigoureux(euse), dynamique et réactif(ve). Plus qu'un(e) exécutant(e), vous savez prendre des initiatives et faire preuve d'autonomie dans l'organisation de vos tâches.</p> <p>Disponibilité nécessaire le week-end</p>
Coiffeur H/F	Fruges	CDI	BER-Q-04-016	35h	<p>La Plateforme Proch'Emploi recherche un coiffeur H/F pour un salon de coiffure situé à Fruges (62).</p> <p>Votre mission sera :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accueil et conseil du client - Identification de la coiffure attendue (coupe, coloration, traitement, ...) - Diagnostic capillaire et accompagnement du/de la client(e) dans ses choix - Prestations : coupes, brushings, colorations, application de différentes techniques de mèches, lissages, défrisages, permanentes, coiffage... selon la demande des clients - Réception des appels téléphoniques et prise de rdv - Participation au maintien d'un environnement propre et ordonné dans le salon 	<p>Type de contrat : CDI ou contrat d'apprentissage selon votre profil</p> <p>Temps de travail : temps plein ou temps partiel possible, selon souhait du/de la candidat(e)</p> <p>Possibilité d'aménagement de vos horaires de travail afin de vous permettre un équilibre vie professionnelle / vie personnelle</p> <p>Démarrage : Dès que possible Rémunération : selon profil</p>

Intitulé du poste	Ville	Type de contrat	Référence	Temps de travail	Missions	Profil recherché
Cuisinier traiteur H/F	Beutin	CDI	BER-44624	35h	<p>Dans le cadre d'une ouverture prochaine, nous recherchons un(e) cuisinier(e)/traiteur motivé(e) et passionné(e), pour rejoindre l'équipe d'une nouvelle boulangerie pâtisserie qui sera située à Beutin.</p> <p>En activité depuis 6 ans, l'entreprise compte plus de 20 collaborateurs et exploite 2 boulangeries sur le secteur du montreuillois.</p> <p>En pleine expansion l'entreprise souhaite pour ce nouvel établissement enrichir sa gamme traiteur avec des produits innovants et savoureux avec service à table et à emporter.</p> <p>Votre mission :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparation des plats traiteur, quiches, tartes salées, salades, sandwiches ect.. • Élaboration de la carte avec des recettes simples, équilibrées et adaptées à la vente en boulangerie • Mise en place et gestion de la production quotidienne • Respect des règles d'hygiène HACCP • Collaboration avec l'équipe de vente pour la bonne présentation des produits 	<p>Diplômé(e) en cuisine ou traiteur, amoureux(se) de la cuisine, vous possédez une expérience significative qui peut avoir été acquise en dehors de la restauration (traiteur, pâtissier...).</p> <p>Vous respectez les règles d'hygiène et HACCP Vous êtes disponible pour le travail le week-end Permis B recommandé</p> <p>Vous êtes autonome et savez prendre des décisions. Vous êtes force de proposition et créatif(ve), de plus vous êtes doté(e) d'un bon sens de la relation client.</p> <p>Vous souhaitez travailler sur un rythme régulier en horaires continus, dans un environnement agréable et rejoindre une petite équipe où bonne humeur et convivialité seront au rdv ? Alors transmettez nous votre candidature !</p> <p>CDI Temps plein (35 heures par semaine) Démarrage : septembre 2025 Rémunération : A partir de 1900 euros nets selon profils</p>
Chargé de recouvrement judiciaire et amiable H/F	Etaples	CDI	BER-44643	39h	<p>En activité depuis 1998, SCR Recouvrement est un cabinet spécialisé dans le recouvrement amiable et judiciaire de créances civiles et commerciales pour une clientèle de professionnels et de particuliers. La société intervient sur tout le territoire national et européen grâce à son équipe et à un réseau de collaborateurs et de juristes.</p> <p>Intégrer SCR Recouvrement, c'est rejoindre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une équipe passionnée et à dimension humaine, qui croit en son métier - Une entreprise qui offre une réelle autonomie et des responsabilités - Une entreprise qui encourage la montée en compétences de ses salariés <p>Mission :</p> <p>Vous serez chargé(e) d'assurer le pilotage des dossiers qui vous seront confiés pour obtenir le règlement de créances impayées de toute nature (factures, loyers, dettes bancaires, notes d'honoraires...). Vous interviendrez à la fois dans les procédures de recouvrement amiable et judiciaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Ouverture de dossiers et analyse o Prise de contact avec les débiteurs par tous moyens pour obtenir le règlement intégral de la dette (téléphone, courriers, mails, visite à domicile) o Négociation amiable et mise en place de solutions (paiement différé ou échelonné) o Suivi des procédures (ex : suivi des versements réguliers par le débiteur en cas de mise en place d'un échéancier) o Visites à domicile, recherche d'information sur le débiteur (enquête de solvabilité, enquête de voisinage) o Réalisation de tournées d'encaissement o Mise en place des procédures de recouvrement judiciaire (mise en demeure, procédures d'exécution avec injonction de payer, assignation en paiement...) o Préparation des dossiers et relations avec les auxiliaires de justice (avocats, huissiers) 	<p>PROFIL REQUIS</p> <p>Diplômé(e) d'un Bac +2 dans le domaine juridique, vous possédez une première expérience en recouvrement acquise en cabinet spécialisé en recouvrement ou en entreprise.</p> <p>Les profils issus d'une étude de clerc d'huissiers seront également les bienvenus.</p> <p>Compétences attendues :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Goût du challenge et ténacité - Talent de négociateur(trice) - Sens aigu de l'écoute tout en sachant être ferme - Aisance téléphonique et relationnelle - Excellente orthographe et qualités rédactionnelles <p>CONTRAT PROPOSÉ</p> <p>Poste à pourvoir en CDI Temps plein : 39H/Hebdo Déplacements à prévoir avec possibilité de découche de façon ponctuelle Démarrage dès que possible Rémunération : A négocier selon profil</p>

Intitulé du poste	Ville	Type de contrat	Référence	Temps de travail	Missions	Profil recherché
Metreur H/F	Fruges	CDI	BER-44692	35h	<p>Nous recherchons un Métreur H/F pour une entreprise de bâtiment située à Fruges (62), au cœur du triangle Montreuil-sur-Mer, Saint-Pol-sur-Ternoise, Saint-Omer.</p> <p>Cette entreprise familiale à taille humaine, implantée depuis 1972 dans le Haut Pays Montreuillois, est spécialisée dans les travaux neufs et de rénovation auprès d'une clientèle de particuliers et de professionnels.</p> <p>Ses domaines d'intervention couvrent le gros œuvre, la charpente, la couverture, la maçonnerie, la plâtrerie, l'isolation, la pose de menuiseries et l'assainissement.</p> <p>Dans le cadre d'une création de poste, elle recherche un(e) Métreur H/F pour renforcer son équipe composée de 10 professionnels engagés et passionnés par leur métier. Sous la responsabilité du dirigeant, vos missions seront :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analyse du dossier de construction (cahier des charges, appel d'offre, dossier d'architecte...) • Calculs : mesure des quantités de matériaux et estimation des coûts • Réalisation des métrés sur plan et sur site • Consultation des fournisseurs • Établissement des devis quantitatifs et estimatifs (Batigest) • Préparer le dossier d'exécution des travaux (plans...) • Suivi des budgets et des modifications en cours de chantier • Participation à la préparation et au suivi technique des travaux 	<p>Formation Bac +2 minimum (ex : BTS Études et Économie de la Construction ou équivalent)</p> <p>Jeune diplômé ou professionnel(elle) expérimenté(e) dans une fonction similaire</p> <p>Maîtrise des outils bureautiques et idéalement des logiciels Batigest et Archicad</p> <p>Bonne connaissance des corps d'état du bâtiment</p>
Apprenti conseiller de vente H/F	Berck	apprentissage	BER-44686	35h	<p>La Plateforme Proch'Emploi recherche un Conseiller de vente H/F en apprentissage pour une entreprise partenaire installée à Berck sur Mer (62).</p> <p>L'entreprise : Boutique de créateurs proposant des objets du quotidien, bijoux, sacs, savons, articles de décoration..., elle propose des créations uniques et conçues avec savoir-faire et éthique par des créateur(trice)s français(e)s.</p> <p>Elle dispose également d'un salon de thé et d'un espace de coworking. Au travers d'ateliers créatifs, d'expositions et de conférences en présence d'artisans et artistes, elle se veut également être un lieu de rencontres et d'échanges.</p> <p>Au côté de la gérante, vous serez formé(e) au métier par le biais d'un contrat d'apprentissage et passerez un Titre Professionnel Conseiller de vente avec l'organisme ISEAH Formation selon le rythme suivant : 1 jour/semaine de cours à distance et 4 jours en entreprise.</p> <p>Vos tâches, évolutives tout au long de votre apprentissage seront les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accueil des clients en boutique • Présentation des articles et des créateurs • Agencement du magasin, mise en valeur des produits sur la surface de vente • Tenue de la caisse • Accompagnement de la gérante lors de salons (salon de l'artisanat, marchés de créateurs) • Participation à la gestion du stock et à la passation de commandes • Aide la facturation en fin de mois • Relation avec les partenaires (dépôts vente par exemple) • Intervention sur l'espace salon de thé (accueil clients, préparation commandes, service clients et encaissement) 	<p>Vous avez un projet professionnel clairement défini en commerce et souhaitez obtenir une qualification dans ce domaine.</p> <p>Vous aimez le contact et recherchez un métier relationnel et polyvalent. Idéalement vous vous intéressez aux activités créatives et/ou êtes curieux(se) de découvrir les produits proposés par la boutique.</p>

Intitulé du poste	Ville	Type de contrat	Référence	Temps de travail	Missions	Profil recherché
Responsable de salle H/F	Berck	CDI	BER-44761	39h	<p>La plateforme Proch'Emploi recherche pour un restaurant de type brasserie situé à Berck sur mer. Cet établissement propose une cuisine maison, généreuse et conviviale, dans un cadre chaleureux et dynamique. Soucieuse de la qualité de service, l'équipe souhaite s'agrandir et recherche son-sa futur(e) responsable de salle.</p> <p>En tant que responsable de salle, vous aurez pour missions principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Superviser l'ensemble du service en salle • Gérer l'équipe (intégration, accompagnement, répartition des postes) • Garantir la qualité du service client et veiller à la satisfaction globale • Assurer la bonne coordination entre la salle et la cuisine • Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité • Participer activement au service (accueil, prise de commande, encaissement...) <p>1 jour et demi de repos, 2 journées en coupures autre jours horaires en continus. Repos le dimanche</p>	<p>Vous possédez une formation et/ou une expérience confirmée et récente à un poste similaire idéalement acquise dans un établissement de type brasserie.</p> <p>Vous possédez un excellent sens du relationnel, leadership naturel et esprit d'équipe, votre rigueur, organisation et dynamisme feront de vous un candidat idéal</p> <p>Vous avez un bon niveau d'autonomie et la capacité à gérer les imprévus</p> <p>La connaissance d'un logiciel de caisse est un plus Type de contrat : CDI Temps de travail : 39h hebdo Date de démarrage souhaité : Dès que possible Rémunération : A partir de 2000 euros nets/mois évolutif selon profil</p>
Serveur H/F	Berck	CDI	BER-44740	39h	<p>Le Black Five Pub ouvrira ses portes courant du mois de juillet 2025 à Berck sur mer. Les propriétaires recherchent donc leurs futurs collaborateur(rice)s, professionnel(elle)s de la restauration passionné(e)s et en recherche d'un nouveau challenge.</p> <p>L'établissement proposera une cuisine authentique réalisée à partir de produits frais et locaux avec une carte 100% fait maison (plats en sauce, viande marinée, rôtisserie, poissons, spécialités régionales).</p> <p>Tu aimes l'ambiance conviviale des pubs, les bons plats faits maison et le contact humain ? Tu veux faire partie d'une aventure dès le début ? Rejoins-nous pour l'ouverture de notre tout nouveau pub brasserie.</p> <p>Nous souhaitons constituer notre équipe en salle et pour cela nous recherchons plusieurs profils expérimentés dans le cadre de CDI et CDD de 6 mois pouvant évoluer vers un CDI.</p> <p>Vous aurez la charge d'effectuer la mise en place, la prise des commandes et veiller au bon déroulement du service de la partie restaurant et bar en lien avec la cuisine.</p> <p>L'établissement est constitué de 100 places assises intérieures et 30 en terrasse.</p> <p>Nous proposons un environnement de travail bienveillant où respect du salarié, travail d'équipe et bonne humeur sont des valeurs primordiales, un management soucieux de la notion de bien-être au travail, des horaires en continu.</p>	<p>Vous êtes idéalement titulaire d'une formation dans le domaine de la restauration et vous justifiez d'une expérience professionnelle récente à un poste similaire et souhaitez continuer dans ce domaine.</p> <p>Vous êtes dynamique, souriant(e), passionné(e) par la relation client et avez envie de mettre vos compétences au service d'un nouveau projet.</p> <p>Vous êtes à l'aise pour travailler en équipe et gérer un service en rythme.</p> <p>Disponibilité nécessaire pour le travail le week-end et en soirée. Horaires de travail en continu 9h-17h/17h-00h une semaine sur 2. Type de contrat : CDI Date de démarrage souhaité : Courant juillet 2025 Temps de travail : 39H/Hebdo Rémunération : à partir de 1700 euros nets – salaire évolutif à la hauteur de vos compétences, heures supplémentaires à prévoir rémunérées +primes.</p>
Menuisier poseur H/F	Verton	CDI	BER-44763	35h	<p>La Plateforme Proch'Emploi recherche un Menuisier poseur H/F pour une entreprise partenaire située à Verton.</p> <p>Ce poste est à pourvoir dans le cadre d'une création de poste en CDI, à temps plein.</p> <p>Aux côtés du gérant, vous interviendrez sur des chantiers de travaux neufs et de rénovations auprès d'une clientèle de professionnels et de particuliers. Vous serez amené(e) à vous déplacer quotidiennement sur les chantiers situés dans la région Hauts de France et principalement sur le littoral.</p> <p>Vos missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pose de menuiseries intérieures et extérieures - Pose de fermetures - Pose de portails - Pose de clôtures - Pose de parquet - Bardage - Pose de pergolas 	<p>Vous êtes titulaire d'un diplôme de niveau CAP en pose de menuiserie</p> <p>Vous justifiez d'une expérience professionnelle de 2 à 5 ans à un poste similaire</p> <p>Lecture de plans et de niveaux</p> <p>Vous n'avez pas le vertige car vous serez amené(e) à travailler sur nacelle et échafaudage (permis nacelle bienvenu).</p> <p>Permis B exigé</p>

Intitulé du poste	Ville	Type de contrat	Référence	Temps de travail	Missions	Profil recherché
<p align="center">Coordinateur logistique H/F</p>	<p align="center">Etaples</p>	<p align="center">CDI</p>	<p align="center">BER-44799</p>	<p align="center">35h</p>	<p>MEDOPALE, PME dynamique et à taille humaine, est spécialisée dans la prise en charge à domicile de patients souffrant de pathologies respiratoires (apnées du sommeil, insuffisance respiratoire, aérosolthérapie).</p> <p>Depuis 2015, notre équipe de 16 collaborateurs œuvre avec engagement et proximité pour offrir un accompagnement de qualité. Pour soutenir notre croissance, nous recrutons un Coordinateur Logistique (H/F).</p> <p>Sous la responsabilité du responsable d'agence, vous jouerez un rôle central dans la gestion, la coordination et l'optimisation des flux logistiques de l'agence et de ses antennes.</p> <p>Vos responsabilités principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestion des stocks : garantir la disponibilité des équipements médicaux nécessaires à la prise en charge des patients. • Coordination des flux entrants et sortants : supervision des mouvements de matériels et de personnes. • Organisation des espaces logistiques : veiller au rangement et à la propreté des zones de stockage et extérieures. • Projets d'optimisation logistique : mise en place d'améliorations continues dans les process logistiques. • Suivi des dispositifs médicaux : coordination des actions de désinfection et de maintenance préventive, en lien avec les équipes opérationnelles. • Encadrement d'équipe : management de 2 à 5 collaborateurs. 	<p>Vous êtes rigoureux(se), organisé(e) et motivé(e) par une mission à impact humain. Vous avez un goût pour le travail en équipe et le sens des responsabilités.</p> <p>Compétences requises :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaissance des outils de gestion de stocks. • Capacité à travailler en autonomie tout en collaborant efficacement. • Excellentes compétences organisationnelles, rédactionnelles et relationnelles. • Maîtrise des outils informatiques, notamment Excel (niveau confirmé). • Aisance avec les logiciels métiers (formation assurée si besoin). • Rigueur, empathie, gestion des priorités dans un environnement exigeant.
<p align="center">Assistant dentaire H/F</p>	<p align="center">Verton</p>	<p align="center">CDI</p>	<p align="center">BER-44846</p>	<p align="center">35h</p>	<p>Au sein d'un cabinet de standing pluridisciplinaire (implantologie, prothèse, parodontologie...), vous intégrerez une équipe expérimentée et stable composée de 3 praticiens et plusieurs assistantes qualifiées.</p> <p>Votre rôle portera principalement sur l'assistantat clinique (travail à 4 mains), la stérilisation, la gestion des laboratoires et des actes complexes.</p> <p>Vos missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assister les praticiens au fauteuil, y compris en chirurgie / implantologie • Préparer les plateaux techniques, organiser les soins • Gérer la stérilisation et la traçabilité • Suivre les dossiers laboratoires et des flux numériques (bons de prothèse, suivi des travaux) • Participer à la coordination et à la vie de l'équipe 	<ul style="list-style-type: none"> • Diplôme d'assistant(e) dentaire qualifié(e) (AFPPCD ou équivalent) • Expérience en cabinet dentaire appréciée (3 ans ou + idéalement) • Sérieux(se), impliqué(e), à l'aise en environnement structuré • Goût du travail en équipe et du service patient

Intitulé du poste	Ville	Type de contrat	Référence	Temps de travail	Missions	Profil recherché
Second de cuisine H/F	Hesdin	CDI	BER-43311	39h	<p>LE GLOBE...La Suite, restaurant de type bistrot généreux, ouvrira ses portes avec une nouvelle équipe et un nouveau concept à partir de septembre 2025. Le nouveau propriétaire recherche donc ses futurs collaborateur(rice)s, professionnel(elle)s de la restauration passionné(e)s et en recherche d'un nouveau challenge.</p> <p>L'établissement proposera une cuisine traditionnelle et authentique réalisée à partir de produits frais et locaux avec une carte 100% fait maison (plats en sauce, viande marinée, pâtisserie...). Le restaurant organisera régulièrement des animations de type guinguette le dimanche midi et des soirées animées avec groupes de musique et autres thématiques.</p> <p>Passionné(e) de cuisine, vous souhaitez participer à une nouvelle aventure ? Vous recherchez un environnement de travail bienveillant où respect du salarié, travail d'équipe et bonne humeur sont des valeurs primordiales ? Avec un management soucieux de la notion de bien-être au travail ? Alors rejoignez la nouvelle famille du Globe !</p> <p>MISSION</p> <p>En binôme avec le chef de cuisine, vous réaliserez toutes les opérations nécessaires à la réalisation des plats, cuisson des différentes viandes ou préparations en vue du dressage des plats. Vos principales tâches :</p> <ul style="list-style-type: none"> •Coordonner la préparation des plats avec l'équipe de cuisine •Assister le chef de cuisine dans l'élaboration des menus •Superviser la préparation et la cuisson des plats •Assurer la qualité et la présentation des plats servis •Contrôler les stocks de nourriture et les commandes de fournitures •Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire •Assurer la continuité du service en l'absence du chef de cuisine <p>Poste évolutif vers la fonction de chef de cuisine</p>	<p>Vous justifiez d'une expérience professionnelle réussie d'environ 5 ans à un poste similaire (profil chef de partie expérimenté(e) bienvenus).</p> <p>Vous êtes passionné par la cuisine, dynamique et avez envie de mettre vos compétences au service d'un nouveau projet</p> <p>Disponibilité nécessaire pour le travail le week-end et en soirée. Poste avec coupure. Fermeture dimanche soir, lundi journée</p> <p>CONTRAT</p> <p>Type de contrat : CDI</p> <p>Date de démarrage souhaité : Courant septembre 2025</p> <p>Temps de travail : 39H/Hebdo</p> <p>Rémunération : à partir de 2000 euros nets – salaire évolutif à la hauteur de vos compétences</p>
Commis de cuisine H/F	Hesdin	CDI	BER-43312	39h	<p>LE GLOBE...La Suite, restaurant de type bistrot généreux, ouvrira ses portes avec une nouvelle équipe et un nouveau concept à partir de septembre 2025. Le nouveau propriétaire recherche donc ses futurs collaborateur(rice)s, professionnel(elle)s de la restauration passionné(e)s et en recherche d'un nouveau challenge.</p> <p>L'établissement proposera une cuisine traditionnelle et authentique réalisée à partir de produits frais et locaux avec une carte 100% fait maison (plats en sauce, viande marinée, pâtisserie...). Le restaurant organisera régulièrement des animations de type guinguette le dimanche midi et des soirées animées avec groupes de musique et autres thématiques.</p> <p>Passionné(e) de cuisine, vous souhaitez participer à une nouvelle aventure ? Vous recherchez un environnement de travail bienveillant où respect du salarié, travail d'équipe et bonne humeur sont des valeurs primordiales ? Avec un management soucieux de la notion de bien-être au travail ? Alors rejoignez la nouvelle famille du Globe !</p> <p>MISSION</p> <p>Sous la responsabilité du chef de cuisine et du second, vos principales tâches seront :</p> <ul style="list-style-type: none"> •Préparer les aliments selon les recettes établies et les normes de qualité •Dressage des plats et transmission au personnel de salle •Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur •Collaborer avec l'équipe de cuisine pour garantir un bon fonctionnement du service •Participer à l'approvisionnement et à la gestion des stocks de produits alimentaires •Contribuer à l'entretien de la cuisine et du matériel utilisé 	<p>Vous justifiez d'une expérience professionnelle réussie d'environ 2 ans comme commis dans un établissement de restauration.</p> <p>Capacité à travailler en équipe, rigueur et sens de l'organisation sont indispensables pour ce poste.</p> <p>Disponibilité nécessaire pour le travail le week-end et en soirée. Poste avec coupure. Fermeture dimanche soir, lundi journée</p> <p>CONTRAT</p> <p>Type de contrat : CDI</p> <p>Date de démarrage souhaité : Courant septembre 2025</p> <p>Temps de travail : 39H/Hebdo</p> <p>Rémunération : SMIC hôtelier évolutif</p>

Intitulé du poste	Ville	Type de contrat	Référence	Temps de travail	Missions	Profil recherché
Opérateur de production H/F	Vertron	CDI	BER-44862	39h	<p>L'entreprise : Cette société œuvre dans les fibres techniques, le finissage des textiles, la production d'additifs textiles, de fibres de flocage depuis un demi-siècle, cette industrie est leader européen en matière de respect de l'environnement et réalise 70% de son activité à l'export.</p> <p>Ses deux spécialisations sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les fibres techniques à destination des industriels désireux d'améliorer la qualité et les caractéristiques physiques de leurs produits. - Les fibres de flocage applicables en surface dans le but de reproduire la texture un aspect velours, daim. <p>Elle recherche aujourd'hui un opérateur de production H/F pour son site industriel de Berck composé de 10 salariés. Ce poste est à pourvoir dans le cadre d'un CDI à temps plein. Vous serez amené(e) à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peser, mélanger et conditionner des matières premières. - Détecter, localiser les défauts d'aspect (surface, coloris, ...) des produits et les trier - Approvisionner une machine en matière première ou en produit - Conditionner des produits - Nettoyage des machines - Port de charges et manutention (jusque 25 kilos) 	<p>Vous possédez une première expérience en production industrielle. Vous savez lire, écrire, compter, peser.</p> <p>Vous recherchez un poste polyvalent dans un environnement dynamique, savez faire preuve d'autonomie dans votre mission. Disponibilité nécessaire pour le travail posté en 2*8</p>
Plombier chauffagiste H/F	Hucqueliers	CDI	BER-44854	35h	<p>La plateforme Proch'Emploi est à la recherche d'un plombier chauffagiste H/F.</p> <p>L'entreprise : Créée depuis 2014 la SARL Duchatel Leduc est une société spécialisée dans le domaine de la plomberie, du chauffage, de la climatisation et de l'électricité. Implantée sur le secteur d'Hucqueliers, d'Étaples et de Fruges nos équipes interviennent sur un périmètre étendu (côte d'Opale) de la création de salle de bain à la rénovation électrique en passant par l'installation de système de chauffage et de rafraîchissement.</p> <p>L'entreprise propose des solutions adaptées et personnalisées en fonction des projets de leurs clients, elle intervient également dans l'entretien, le ramonage et le dépannage des installations. Dans le cadre du développement de leur équipe l'entreprise souhaite recruter un plombier chauffagiste idéalement frigoriste pour intervenir sur des installations de chauffage (chaudières, poêles, pompes à chaleur, planchers chauffants...) système de climatisation, système de plomberie (chauffe-eau thermodynamique, adoucisseur d'eau, aménagement de salle de bain...), de climatisation, de plomberie et de froid auprès d'une clientèle de particuliers et professionnels.</p>	<p>Vous êtes idéalement titulaire d'un diplôme de CAP-BEP à Bac Pro plombier/chauffagiste et/ou Bac Pro (technicien en installation de systèmes énergétiques et climatiques ou technicien de maintenance de systèmes énergétiques et climatiques)</p> <p>Les candidats sans le diplôme validé mais possédant une expérience terrain de plusieurs années qui vous confère une bonne autonomie dans l'exercice de votre métier sont les bienvenus.</p> <p>Ce poste nécessite le permis B (déplacements quotidiens sur chantiers). CDI Temps plein (35 heures par semaine)</p> <p>Date de démarrage souhaité : Dès que possible</p> <p>REMUNERATION</p> <p>A partir de 13 à 16 euros nets de l'heure selon profil + primes trimestrielles (150 à 300 euros nets)</p> <p>Véhicule de fonction + téléphone</p>
Conseiller de mode H/F	Le Touquet	CDI	BER-45033	25h	<p>Vous intégrez une enseigne de prêt féminin haut de gamme en tant que conseiller(ère) de vente dans le cadre d'un CDI.</p> <p>Votre mission :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accueil des clients - Conseil et vente des articles à la clientèle - Accompagnement cabine - Tenue de la caisse - Mise en place de la collection dans la boutique - Réception et contrôle des livraisons - Gestion du stock boutique et inventaire - Participation à l'entretien de la boutique 	<p>Vous possédez une première expérience réussie dans le domaine de la vente boutique afin d'être rapidement autonome.</p> <p>Vous avez un bon relationnel et un goût avéré pour la mode</p> <p>Disponibilité nécessaire pour le travail le Week end (samedi et dimanche) CDI à partir du 27 juillet 2025</p> <p>Temps partiel (25 heures par semaine)</p> <p>Salaire : 11,88 euros bruts/H</p>

Intitulé du poste	Ville	Type de contrat	Référence	Temps de travail	Missions	Profil recherché
<p>Chef de partie pâtisserie H/F</p>	<p>Le Touquet</p>	<p>CDI</p>	<p>BER-45029</p>	<p>39h</p>	<p>PERARD TRADITIONS est un des restaurants les plus emblématiques de la station du Touquet-Paris-Plage. L'établissement, qui dispose de deux salles et deux terrasses pendant la saison, attenantes à une poissonnerie et un bar à huîtres propose une carte diversifiée à partir de produits frais, dont le poisson est roi. Afin d'agrandir son équipe, Pérard Traditions recherche un chef de partie en pâtisserie H/F.</p> <p>Dans un cadre touristique exceptionnel et au sein d'une brigade passionnée, vous avez la charge du poste pâtisserie. Vous créez et réalisez des desserts à l'assiette et des pâtisseries maison qui marqueront l'expérience de nos clients français et internationaux.</p> <p>Vos missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Élaboration et réalisation des desserts, entremets et autres préparations sucrées • Création de recettes en accord avec la carte et l'esprit de la maison • Gestion des stocks et des commandes du poste pâtisserie • Maintien d'un haut niveau de qualité et de présentation • Application rigoureuse des normes d'hygiène HACCP • Encadrement éventuel d'un commis ou d'un apprenti • Collaboration étroite avec le chef de cuisine et les autres postes <p>Ce poste implique le travail en coupure ainsi que le week-end et les jours fériés.</p>	<p>Vous possédez idéalement une formation et/ou une expérience confirmée à un poste similaire.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Expérience réussie en restauration gastronomique, bistronomique ou haut de gamme • Créativité, rigueur, sens du détail et amour du métier • Bonne organisation et capacité à gérer la pression en service • Sens de l'équipe et de la transmission • Esprit orienté satisfaction client et qualité <p>Nous recherchons une personne dotée d'une belle énergie, enthousiaste, investie et professionnelle. Disponibilité nécessaire pour le travail le week-end et en soirée. Type de contrat : CDI</p> <p>Temps de travail : 35 ou 39h hebdo – 2 jours de repos consécutifs</p> <p>Date de démarrage souhaité : Dès que possible Rémunération : 2400 euros bruts/mois</p>
<p>Maitre d'hôtel H/F</p>	<p>Le Touquet</p>	<p>CDI</p>	<p>BER-45028</p>	<p>39h</p>	<p>PERARD TRADITIONS est un des restaurants les plus emblématiques de la station du Touquet-Paris-Plage. L'établissement, qui dispose de deux salles et deux terrasses pendant la saison, attenantes à une poissonnerie et un bar à huîtres propose une carte diversifiée à partir de produits frais, dont le poisson est roi. Afin d'agrandir son équipe, Pérard Traditions recherche son maitre d'hôtel H/F.</p> <p>Sous la responsabilité du directeur de la restauration, vous êtes le garant de l'accueil, du bon déroulement du service en salle et de la satisfaction de notre clientèle touristique française et internationale. En véritable chef d'orchestre du restaurant, vous encadrez l'équipe de salle et veillez à offrir une expérience client irréprochable.</p> <p>Vos missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accueillir, conseiller et fidéliser une clientèle exigeante et variée • Coordonner et superviser le service en salle • Manager, former et motiver l'équipe (chefs de rang, serveurs, commis) • Assurer le bon déroulement des services et veiller à la qualité constante de la prestation • Gérer les réservations et optimiser le plan de salle • Collaborer avec la cuisine pour garantir fluidité et qualité • Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité <p>Ce poste implique le travail en coupure ainsi que le week-end et les jours fériés.</p>	<p>Vous possédez idéalement une formation et/ou une expérience confirmée à un poste similaire.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Excellent sens du service et de l'accueil • Leadership naturel et goût du travail en équipe • Bonne présentation et aisance relationnelle • Maîtrise du français et de l'anglais (la connaissance d'autres langues est un atout) • Connaissances en œnologie et gastronomie appréciées • Sens de l'organisation, réactivité et gestion du stress <p>Nous recherchons une personne dotée d'une belle énergie, enthousiaste, investie et professionnelle. Disponibilité nécessaire pour le travail le week-end et en soirée. Type de contrat : CDI</p> <p>Temps de travail : 39h hebdo – 2 jours de repos consécutifs</p> <p>Date de démarrage souhaité : Dès que possible Rémunération : 2700 euros bruts/mois</p>

Intitulé du poste	Ville	Type de contrat	Référence	Temps de travail	Missions	Profil recherché
Technicien dépanneur H/F	Pernes	CDI	ARR-45047	35h	<p>Nous recherchons pour une entreprise partenaire un Technicien Dépanneur en chauffage H/F. Cette société familiale de 10 salariés est spécialisée dans le chauffage (installation et dépannage), la plomberie sanitaire et les travaux d'électricité générale. Elle intervient auprès d'une clientèle de particuliers dans un rayon d'une trentaine de kilomètres autour de Pernes.</p> <p>Vous serez chargé(e) d'intervenir dans l'entretien et le dépannage d'équipements de chauffage auprès d'une clientèle de particuliers dans un rayon d'une trentaine de kilomètres autour de Pernes (chaudières bois, granulés, gaz et fioul, pompes à chaleur, climatisation poêles à granulés et à bois...).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Effectuer la maintenance préventive et corrective des chaudières et autres équipements de CVC. - Diagnostiquer les pannes et proposer des solutions adaptées - Réaliser des interventions d'entretien pour assurer le bon fonctionnement des installations - Assurer un suivi rigoureux des interventions réalisées et rédiger des rapports. 	<p>Vous êtes titulaire d'un diplôme de BAC à BAC +2 en maintenance des systèmes de chauffage et climatisation ou similaire.</p> <p>Vous justifiez d'une expérience récente de plusieurs années à un poste similaire qui vous confère une bonne autonomie dans l'exercice de votre métier principalement sur les pompes à chaleur.</p> <p>Permis B exigé Rémunération: De 12,45 à 15,80 euros bruts/heure à négocier selon profil et expériences + panier + déplacements zone + prime Plan Epargne Entreprise+ mutuelle 50%</p>
Assistant de vie H/F	Verton	CDI	BER-45146	12h	<p>La Plateforme Proch'Emploi recherche un(e) assistant(e) de vie à domicile pour une nouvelle structure d'aide à la personne située à Verton.</p> <p>« La Main Tendue » est un réseau d'aide à domicile pour personnes âgées, à mobilité réduite ou en perte d'autonomie. Les dirigeants sont à la recherche pour leurs bénéficiaires un(e) assistant(e) de vie à temps partiel. Ce temps de travail peut être un complément ou rapidement évoluer sur un volume d'heures plus important.</p> <p>Aux côtés des dirigeants, vous interviendrez dans l'accompagnement des bénéficiaires dans les gestes de la vie quotidienne :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aide aux courses • Aide aux gestes quotidiens (lever, coucher, toilette, change, repas...) • Portage des repas • Entretien du linge et du logement 	<p>Vous possédez idéalement un diplôme dans le secteur médico-social : DEAS, DEAES, DEAVS, DEAMP, ADVF, Bac Pro ASSP, BEP Carrières Sanitaires et Sociales...</p> <p>Débutant(e)s accepté(e)s si diplômé(e)s ou si non diplômé(e) vous justifiez d'une expérience professionnelle confirmée à un poste similaire. Vous avez une connaissance des pathologies et du matériel d'aide.</p> <p>Avec ou sans expérience, ce n'est pas ce qui est le plus important mais plutôt le savoir-être, la bonne humeur, la qualité relationnelle comme professionnelle et l'esprit d'équipe.</p> <p>Permis B nécessaire et véhicule.</p> <p>La Main Tendue Verton est une agence jeune, dynamique, qui place l'humain au cœur de son projet. Vous aimez la proximité d'une structure à taille humaine avec des dirigeants proches du terrain ?</p> <p>Vous partagez des valeurs de bienveillance, d'empathie et de respect ? Alors postulez vite !</p> <p>Type de contrat : CDI Temps partiel 52 h par mois- Evolutif Travail le Week end Démarrage dès que possible Rémunération : 12.65 euros bruts/heure, indemnités kilométriques, temps de trajet rémunérés et primes</p>
Vendeur en charcuterie H/F	Campigneilles les petites	CDD	BER-45134	35h	<p>Nous recherchons un vendeur(se) en charcuterie/fromage et produits traiteur dans le cadre d'un CDD de 12 mois. Vous viendrez renforcer l'équipe sur place. Vos missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accueillir, servir et conseiller les clients - Préparer et valoriser les produits (découpe, etc.) et leur assurer une bonne visibilité : mise en valeur des produits en vitrine réfrigérée, clarté étiquetage des prix, etc.) - Préparer les commandes spécifiques des clients - Suivre les stocks - Veiller à la sécurité alimentaire (suivi des procédures et règles d'hygiène et de qualité) - Entretien et nettoyage le matériel, les meubles et le poste de travail <p>Travail le samedi et 1 dimanche matin sur deux (selon planning établi à la quinzaine)</p>	<p>Une première expérience en vente alimentaire et/ou grande distribution sera particulièrement appréciée</p> <p>Une formation complémentaire sera proposée à la prise de poste.</p> <p>Dôté(e) de bonnes aptitudes relationnelles, vous aimez la relation clients. Vous êtes autonome, rigoureux(se) et dynamique. CDD 12 mois remplacement congés maternité</p> <p>Temps complet : 35H/Hebdo</p> <p>Démarrage : dès que possible</p> <p>Rémunération : 11,88€ euros bruts/mois + 13ème mois + Mutuelle prise en charge à 50% par l'employeur</p>

Intitulé du poste	Ville	Type de contrat	Référence	Temps de travail	Missions	Profil recherché
Serveur H/F	Montreuil sur mer	CDI	BER-45166	39h	<p>Nous recherchons un(e) serveur(se) pour un restaurant de Montreuil-sur-Mer (62) dans le cadre d'un CDI. L'établissement souhaite agrandir son équipe suite à des travaux d'agrandissement pour une ouverture prévue en juillet 2025. Au sein d'une équipe de 17 personnes, dont 10 en salle, vous interviendrez dans le service en salle ainsi qu'au bar.</p> <p>Missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place des tables • Prise des commandes et conseil clients • Envoi et débarrassage des assiettes • Encaissements • Travail en autonomie • Nettoyage de la salle de restaurant <p>Vous interviendrez 1 semaine par mois au service du bar.</p>	<p>Vous possédez idéalement une première expérience en service en salle néanmoins l'entreprise est ouverte aux candidats(es) débutants(es) voulant évoluer dans le domaine. Vous êtes de nature dynamique et vous aimez le contact client.</p> <p>Disponibilité pour le travail en coupure</p> <p>Restaurant fermé le lundi, un 2 -ème jour sera attribué suivant planning. Poste à pourvoir en CDI à temps plein 39h</p> <p>Rémunération : à partir de 1900 euros nets (salaire évolutif suivant expériences)</p>