

Votre sourire a de l'avenir...

SOFITEL

NOVOTEL

Mercure

Suitehotel

ibis

Etap

FORMULE 1



MOTEL 6

ACCOR Thalassa

LENÔTRE

 compagnie des
wagons-lits

ACCOR SERVICES

Ticket Restaurant

Ticket CESU

Taurus

Accentiv'



Accor est présent dans près de 100 pays avec 160 000 collaborateurs.

Il met au service de ses clients, particuliers et entreprises, le savoir-faire acquis depuis près de quarante ans dans ses deux grands métiers :

- **L'hôtellerie**, avec ses marques Sofitel, Novotel, Mercure, Suitehotel, Ibis, Red Roof Inn, Etap Hotel, Formule 1 et Motel 6 représentant plus de 4 000 hôtels et 475 000 chambres dans 90 pays, ainsi que ses activités complémentaires, avec notamment Lenôtre.
- **Les services aux entreprises et aux collectivités publiques** : 21 millions de personnes bénéficient dans 35 pays des prestations d'Accor Services (tickets et cartes restaurant et alimentation, service et assistance à la personne, motivation, fidélisation).

Accor recrute chaque année plusieurs milliers de collaborateurs dans le monde.

Chez Accor, vous êtes accueilli de façon personnalisée grâce à un programme intitulé « Bienvenue chez Accor ».

L'objectif d'épanouissement professionnel de chacun, ancré dans l'esprit Accor, fonde notre politique de ressources humaines.

Vous recevez une rémunération stimulante : vous participez aux résultats de l'entreprise à court et à long terme, notre politique de rémunération dynamique récompense votre implication (intéressements annuels, actionnariat salarié, avantages complémentaires, etc.).

Vous travaillez dans une entreprise responsable : Accor concilie au quotidien les objectifs de croissance et de profit à long terme avec ses responsabilités sociales et environnementales (engagement social, protection de l'environnement, actions humanitaires, etc.).

Vous utilisez des outils innovants : l'innovation au service des clients et des collaborateurs est une valeur concrète chez Accor.

Vous faites carrière plus vite qu'ailleurs : quelle que soit votre formation, chez Accor, vous pouvez gravir l'escalier professionnel. Partout dans le monde, des opportunités de postes s'ouvriront à vous.

Pour en savoir plus, consultez notre site www.accor.com

Convivialité Créativité Responsabilité Évolution





Bienvenue chez Flunch, leader de la restauration commerciale en libre-service.

Flunch c'est avant tout un espace moderne et convivial de restauration, ouvert sept jours sur sept, midi et soir.

Les équipes en restaurant proposent une alimentation variée, des recettes diversifiées, une ambiance chaleureuse et un service de qualité tous les jours au meilleur prix.

Flunch fait partie du groupe Agapes Restauration (groupe Mulliez) qui, grâce à ses différentes enseignes (Pizza Paï, Amarine, Les 3 Brasseurs, So Good Café), se positionne sur tous les marchés de la restauration, mais aussi dans l'agroalimentaire avec ses deux usines (Le Petit Cuisinier et Festein d'Alsace).

Flunch c'est surtout :

- 9 000 collaborateurs ;
- 200 restaurants ;
- une présence européenne (Espagne, Italie, Portugal, Pologne, Russie) ;
- 60 millions de clients par an ;
- 2 à 4 millions d'euros de chiffre d'affaires par restaurant.

Et l'ambition de doubler le nombre de restaurants à l'horizon 2011.

Et si vous goûtiez à nos métiers ?

Au cours de vos études nos opportunités de stage en restaurant vous permettront de vous initier à nos métiers.

Pour nous rejoindre et faire carrière, quel que soit votre niveau, vous bénéficiez :

- d'une intégration et d'un parcours de formation personnalisé et si vous le souhaitez qualifiant ;
- d'outils d'accompagnement et d'entretiens réguliers qui vous permettent de progresser à votre rythme ;
- d'un système de rémunération attractif basé sur le partage et la performance et qui vous permet ainsi de récolter le fruit de vos progrès.

Les conseils du recruteur

Nous recrutons avant tout des personnalités : enthousiasme pour le métier, plaisir à faire plaisir, sens du commerce, esprit d'initiative et goût du terrain sont les qualités que nous recherchons. Soyez donc vous-même !

Pour en savoir plus, consultez notre site www.flunch.fr

Convivialité Créativité Responsabilité Évolution



Un groupe en pleine croissance



CONCESSIONS
FLO

hippopotamus

BRASSERIES **FLO**



Le groupe Flo propose dans chacun de ses établissements des ambiances conviviales et de caractère. Des intérieurs modernes d'Hippopotamus à la douceur méridionale de Tablapizza, en passant par les traditionnelles Brasseries Flo ou la dolce vita de Bistro romain, découvrez des espaces chaleureux de qualité au service personnalisé.

Savoir-faire et savoir-être uniques y sont développés dans une gamme de métiers variés.

Créateur de plus de 20 restaurants par an, le groupe Flo est constitué d'entreprises à taille humaine permettant une intégration adaptée au sein d'équipes dynamiques et solidaires.

En vous proposant de véritables destins professionnels et des attentions toutes particulières nous vous invitons à partager notre « esprit maison ».

Notre objectif

- **Faciliter votre intégration** par le suivi d'un tuteur les premiers mois de notre collaboration.
- **Consolider vos acquis et développer en continu votre savoir-faire**, dans notre centre de formation, et sur le terrain encadré par un tuteur.
- **Augmenter vos performances** afin de favoriser l'évolution interne, deux tiers de nos directeurs et chefs sont issus directement de la promotion interne ! Les évolutions se font non seulement au sein des différentes enseignes mais aussi entre enseignes avec la possibilité de développer une carrière.

Pour en savoir plus, consultez notre site www.groupeflo.com

Convivialité Créativité Responsabilité Évolution





→ Sodexo est le spécialiste de la qualité de vie pour tous ceux qui vivent en collectivité : dans l'entreprise, à l'école, dans l'hôpital, dans les établissements qui accueillent les personnes âgées ou les personnes handicapées.

Quatre métiers en France

- **La restauration** : tous les jours, à toute heure de la journée, toutes les formes de restauration.
- **Le facilities management** : prise en charge de l'ensemble des services supports : restauration, maintenance, accueil, nettoyage, reprographie de nos clients, courrier...
- **La maintenance multitechnique** : des immeubles de nos clients et des cuisines professionnelles.
- **Les Chèques et Cartes de services.**

Faire de chaque jour un jour meilleur...

Les femmes et les hommes de Sodexo constituent la principale richesse de notre groupe. En effet, 98 % de nos collaborateurs sont en contact direct avec nos clients et nos consommateurs en partageant un même objectif : améliorer leur qualité de vie au quotidien, par des gestes simples dans le respect des hommes et de l'environnement.

L'amélioration de la qualité de vie de nos collaborateurs est aussi notre priorité. Avec une égalité des chances à compétences égales, Sodexo offre à chacun de ses collaborateurs la possibilité de s'intégrer, de développer son expertise, d'élargir ses compétences, d'accroître ses responsabilités, d'améliorer ses performances et de s'épanouir dans sa vie professionnelle.

3 000 collaborateurs nous rejoignent ainsi chaque année et, parce que l'expérience du terrain constitue la clé de la formation dans notre métier, Sodexo développe l'apprentissage à tous les niveaux, du CAP au master.

Vous aussi, rejoignez-nous et faites grandir vos talents autour de valeurs partagées !

Pour en savoir plus, consultez notre site www.sodexo.com

Convivialité Créativité Responsabilité Évolution





Le Centre de ressources nationales de l'hôtellerie-restauration propose un portail internet collaboratif des enseignants de la filière, hébergé par le CRDP de l'académie de Versailles, qui offre :

- un espace collaboratif et transversal national ;
- un outil d'harmonisation des pratiques et des supports ;
- des ressources validées et mises à jour régulièrement ;
- l'ensemble des disciplines enseignées sont représentées ;
- la carte des formations de tous les lycées professionnels et technologiques ;
- des centaines de liens groupés par thème ;
- des sujets d'examens ;
- des documents pédagogiques ;
- des informations, des projets, des synthèses ;
- un espace de suggestions, de confrontation des innovations pédagogiques.

Et... plus encore !

Inscrivez-vous dans la liste de diffusion, n'hésitez pas à proposer des ressources, dialoguez... et faites connaître ce site autour de vous !

Pour en savoir plus, consultez notre site www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/

Convivialité Créativité Responsabilité Évolution

