

**Salon de l'emploi du Pays de Fontainebleau - jeudi 4 avril 2019**

<b>Fiche de poste</b>	
<b>Entreprise / organisme Employeur</b>	<b>Hôtel Novotel</b>
<b>Intitulé du poste</b>	<i>Commis de cuisine / H-F / profil évolutif</i>
<b>Type de contrat</b>	<i>CDI / 169 h</i>
<b>Localisation</b>	<i>Ury ( 10 mn de Fontainebleau )</i>
<b>Principales tâches</b>	Préparations culinaires
<b>Contact (nom / prénom /fonction)</b>	GARAS Pierre - Chef de Cuisine
<b>Contact (tel / mail)</b>	<a href="mailto:H0384-KC@accor.com">H0384-KC@accor.com</a> // 01.60.71.24.24 // 06.66.38.67.95
<b>Lien utile</b>	

<b>Fiche de poste</b>	
<b>Entreprise / organisme Employeur</b>	<b>Hôtel Novotel</b>
<b>Intitulé du poste</b>	<i>Equipié ( ére )</i>
<b>Type de contrat</b>	<i>CDD de 5 mois ( mai à fin septembre ) 20H /semaine</i>
<b>Localisation</b>	<i>Ury ( 10 mn de Fontainebleau )</i>
<b>Principales tâches</b>	Entretien des espaces communs - gestion lingerie et produit accueil
<b>Contact (nom / prénom /fonction)</b>	CANO Marie
<b>Contact (tel / mail)</b>	<a href="mailto:H0384-SB@accor.com">H0384-SB@accor.com</a> // 01.60.71.24.24 // 01.60.71.24.04
<b>Lien utile</b>	

<b>Fiche de poste</b>	
<b>Entreprise / organisme Employeur</b>	<b>Hôtel Novotel</b>
<b>Intitulé du poste</b>	<i>Technicien (ne) de maintenance</i>
<b>Type de contrat</b>	<i>CDD / 169 h / 6 MOIS</i>
<b>Localisation</b>	<i>Ury ( 10 mn de Fontainebelau )</i>
<b>Principales tâches</b>	Entretien courant bâtiment et matériel ( peinture , petit bricolage , pose sol , entretien mobilier
<b>Contact (nom / prénom /fonction)</b>	MARGRAFF Olivier / Responsable Technique
<b>Contact (tel / mail)</b>	<a href="mailto:H0384-TE@accor.com">H0384-TE@accor.com</a> // <a href="tel:01.60.71.24.24">01.60.71.24.24</a>
<b>Lien utile</b>	

<b>Fiche de poste</b>	
<b>Entreprise / organisme Employeur</b>	<b>Hôtel Novotel</b>
<b>Intitulé du poste</b>	<i>Second de Cuisine ( H/F ) Profil évolutif</i>
<b>Type de contrat</b>	<i>CDI / 169 h</i>
<b>Localisation</b>	<i>Ury ( 10 mn de Fontainebelau )</i>
<b>Principales tâches</b>	Gestion et management brigade + participation active projet renovation installation
<b>Contact (nom / prénom /fonction)</b>	GARAS Pierre - Chef de Cuisine
<b>Contact (tel / mail)</b>	<a href="mailto:H0384-KC@accor.com">H0384-KC@accor.com</a> // <a href="tel:01.60.71.24.24">01.60.71.24.24</a> // <a href="tel:06.66.38.67.95">06.66.38.67.95</a>
<b>Lien utile</b>	

<b>Fiche de poste</b>	
<b>Entreprise / organisme Employeur</b>	<b>Hôtel Novotel</b>
<b>Intitulé du poste</b>	<i>Chef de Partie / H-F / profil évolutif</i>
<b>Type de contrat</b>	<i>CDI / 169 h</i>
<b>Localisation</b>	<i>Ury ( 10 mn de Fontainebelau )</i>
<b>Principales tâches</b>	Gestion cuisine / préparations culinaires
<b>Contact (nom / prénom /fonction)</b>	GARAS Pierre - Chef de Cuisine
<b>Contact (tel / mail)</b>	<a href="mailto:H0384-KC@accor.com">H0384-KC@accor.com</a> // <a href="tel:01.60.71.24.24">01.60.71.24.24</a> // <a href="tel:06.66.38.67.95">06.66.38.67.95</a>
<b>Lien utile</b>	