

## Offres d'emploi – Métiers de l'Artisanat

### SEMAINE 27

Liste des offres d'emploi en cours. Les postes sont décrits dans le reste du document.

**Les candidatures se font UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr)**

**Sans réponse de notre part sous 15 jours, veuillez considérer que votre candidature n'aura pas été retenue.**

**Si vous recherchez des offres d'apprentissage**, celles-ci sont sur le site <http://www.apprentissage-auvergnerrhonealpes.fr/>

« En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement. Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par **La Chambre de Métiers et de l'Artisanat**, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées.

Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle). »

### BATIMENT :

- Installateur sanitaire et thermique H/F (CDI ou CDD, St Clair de la Tour) [N°2196](#)

### METIERS DE BOUCHE/RESTAURATION :

- Pâtissier H/F (CDI, Gillonnay) [N°2183](#)
- Pâtissier-glacier H/F (CDI, St Alban de Roche) [N°2188](#)
- Cuisinier H/F (CDD, Lac de Paladru) [N°2190](#)
- Pâtissier H/F (CDD, St Savin) [N°2193](#)
- Boulanger H/F (CDI, Grenoble) [N°2198](#)

### PRODUCTION :

- Tourneur H/F (CDI, Sassenage) [N°2184](#)
- Fraiseur H/F (CDI, Sassenage) [N°2185](#)

### ADMINISTRATION : /

### SERVICES :

- Coiffeur H/F (CDI, St Jean de Bournay) [N°2192](#)
- Auxiliaire de vie H/F (CDI ou CDD, Grenoble) [N°2195](#)

### VENTE :

- Employé de vente/restauration dans un glacier H/F (CDI, St Alban de Roche) [N°2189](#)
- Vendeur en boulangerie H/F (CDI, Grenoble) [N°2199](#)

### MECANIQUE/AUTO-MOTO :

- Mécanicien automobile H/F (CDI, Vienne) [N°2197](#)

Centre d'aide au recrutement

**Offre n° 2183**

Date : 01/07/2024

**PÂTISSIER H/F**

<b>Présentation entreprise</b>	Nous recherchons, pour un artisan traiteur sur Gillonnay un pâtissier (H/F) pour renforcer ses équipes. Vous souhaitez vous investir dans une entreprise artisanale de renommée ? Rejoignez une structure dynamique qui place la qualité et le « fait-maison » au cœur de ses priorités.
<b>Descriptif des tâches d'une journée-type</b>	Vous serez spécialisé en pâtisserie et aurez les missions suivantes : - Fabrication et cuisson de pâtisseries traditionnelles de A à Z (entremets, pièces individuelles, mignardises) + des desserts de restaurant pour un buffet (panna cotta, crème brûlée, mousse chocolat etc), - Réalisation de pièces montées - Entretien continu du poste de travail et du matériel
<b>Formation / Diplôme</b>	<b>CAP PATISSIER exigé</b>
<b>Expérience</b>	2 ans en autonomie après diplôme
<b>Aptitudes</b>	Bonne organisation et autonomie, rendement intense Rigueur Aptitudes au travail d'équipe Goût pour le bon produit
<b>Contrat proposé</b>	<b>CDI</b>
<b>Date d'embauche</b>	<b>DÈS QUE POSSIBLE</b>
<b>Horaires de travail</b> <b>Jours travaillés</b>	2,5 jours de repos consécutifs : samedi après-midi, dimanche, lundi Du mardi au samedi midi, planning à définir Durée hebdomadaire : 39h
<b>Lieu de travail</b>	GILLONNAY
<b>Salaire mensuel</b>	<b>Négociable selon expérience</b>
<b>Accessibilité</b>	Tram <input type="checkbox"/> Bus <input type="checkbox"/> Véhicule <input checked="" type="checkbox"/> Train <input type="checkbox"/>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr)**

*En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.*

*Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).*

Centre d'aide au recrutement

**Offre n°2184**

Date : 01/07/2024

**TOURNEUR H/F**

<b>Présentation entreprise</b>	Entreprise de mécanique de précision dans des domaines à la pointe de la technologie : aéronautique, aérospatial, médical, automobile ; recherche un tourneur (H/F) en CDI, 39h, afin de compléter ses équipes.
<b>Poste de travail</b>	Tourneur sur commandes numériques et conventionnels : - réglages machine et programmation au pied de la machine - maîtrise du logiciel Mastercam/AFO - contrôle dimensionnel des pièces réalisées - autonomie complète sur une, ou éventuellement deux machines - fabrication de pièces unitaires, petites à moyennes séries - matières utilisées : alu, inox, cuivreux, titane etc.
<b>Formation</b>	Au minimum CAP-BEP tourneur ou BAC PRO usinage
<b>Expérience</b>	4 ans
<b>Qualités professionnelles, aptitudes</b>	Autonomie sur machine CN et conventionnel Rigueur et minutie Esprit d'équipe et bon relationnel Motivation Dynamisme Maîtrise du logiciel Mastercam
<b>Contrat proposé</b>	<b>CDI</b>
<b>Date d'embauche</b>	<b>Dès que possible</b>
<b>Horaires de travail</b> <b>Jours travaillés</b>	Durée de travail hebdomadaire : 39h du lundi au vendredi Planning adaptable, à définir avec l'employeur
<b>Lieu de travail</b>	SASSENAGE
<b>Rémunération</b>	<b>Selon expérience/compétences</b> <b>Possibilité de faire heures supplémentaires rémunérées et/ou rattrapées</b>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr)**

*En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.*

*Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).*

Centre d'aide au recrutement

**Offre n°2185**

Date : 01/07/2024

**FRAISEUR H/F**

<b>Présentation entreprise</b>	Entreprise de mécanique de précision dans des domaines à la pointe de la technologie : aéronautique, aérospatial, médical, automobile ; recherche un Fraiseur (H/F) en CDI, 39h, afin de compléter ses équipes.
<b>Poste de travail</b>	Fraiseur sur commandes numériques et conventionnels : - réglages machine et programmation au pied de la machine - maîtrise du logiciel Mastercam/AFO - contrôle dimensionnel des pièces réalisées - autonomie complète sur une, ou éventuellement deux machines - fabrication de pièces unitaires, petites à moyennes séries - matières utilisées : alu, inox, cuivreux, titane etc.
<b>Formation</b>	Au minimum CAP-BEP Fraiseur ou BAC PRO usinage
<b>Expérience</b>	4 ans
<b>Qualités professionnelles, aptitudes</b>	Autonomie sur machine CN et conventionnel Rigueur et minutie Esprit d'équipe et bon relationnel Motivation Dynamisme Maîtrise du logiciel Mastercam
<b>Contrat proposé</b>	<b>CDI</b>
<b>Date d'embauche</b>	<b>Dès que possible</b>
<b>Horaires de travail</b> <b>Jours travaillés</b>	Durée de travail hebdomadaire : 39h du lundi au vendredi Planning adaptable, à définir avec l'employeur
<b>Lieu de travail</b>	SASSENAGE
<b>Rémunération</b>	<b>Selon expérience/compétences</b> <b>Possibilité de faire heures supplémentaires rémunérées et/ou rattrapées</b>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr)**

*En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.*

*Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).*

Centre d'aide au recrutement

**Offre n°2188**

Date : 01/07/2024

**PÂTISSIER GLACIER H/F**

<b>Présentation entreprise</b>	La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère recherche pour un de ses clients, fabricant de glaces artisanales en constante évolution : un pâtissier-glacier H/F pour un poste en journée.
<b>Descriptif des tâches d'une journée-type</b>	- Fabrication de glaces artisanales et desserts glacés sur turbines/pasteurisateurs
<b>Formation / Diplôme</b>	CAP Pâtissier exigé, MC Pâtissier Glacier serait un plus, maîtrise des normes HACCP
<b>Expériences</b>	Au minimum sortir de CAP Pâtissier en alternance, expérience appréciée
<b>Aptitudes</b>	- Respect strict des procédures de fabrication et des règles d'hygiène - Volonté de s'investir et d'évoluer dans une entreprise artisanale en plein développement. - Capacité à travailler en zone froide - Esprit d'équipe - Autonomie, rigueur
<b>Contrat proposé</b>	<b>CDI</b>
<b>Date d'embauche</b>	<b>DÈS QUE POSSIBLE</b>
<b>Horaires de travail Jours travaillés</b>	Durée hebdomadaire : 35h Lundi au vendredi ou du mardi au samedi, travail en journée entre 6h et 18h (à définir avec le gérant) 2 jours de repos consécutifs dont le dimanche Jours fériés non travaillés
<b>Lieu de travail</b>	ST ALBAN DE ROCHE
<b>Salaire brut</b>	<b>Négociable selon expérience, tickets resto, mutuelle</b>
<b>Accessibilité</b>	Tram <input type="checkbox"/> Bus <input checked="" type="checkbox"/> Véhicule <input checked="" type="checkbox"/> Train <input checked="" type="checkbox"/>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr)**

*En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.*

*Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).*

Centre d'aide au recrutement

**Offre n°2189**

Date : 01/07/2024

**EMPLOYE DE VENTE/RESTAURATION H/F**

<b>Présentation entreprise</b>	La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère recherche pour un de ses clients, fabricant de glaces artisanales en constante évolution : un employé de vente H/F.
<b>Descriptif des tâches d'une journée-type</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Accueil et conseil de la clientèle</li> <li>- Prise de commande et service à table de crêpes, gaufres, glaces (cornets/coupes)</li> <li>- Vente à emporter de desserts glacés, bacs de glaces, gaufres, crêpes</li> <li>- Mise en place des produits</li> <li>- Encaissement</li> <li>- Entretien de l'espace de vente, nettoyage des tables</li> </ul>
<b>Expériences</b>	1 an sur poste similaire vente et/ou service en salle
<b>Aptitudes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect strict des procédures de fabrication et des règles d'hygiène</li> <li>- Volonté de s'investir et d'évoluer dans une entreprise artisanale en plein développement</li> <li>- Dynamisme, autonomie</li> <li>- Esprit d'équipe, bon relationnel</li> </ul>
<b>Contrat proposé</b>	<b>CDI</b>
<b>Date d'embauche</b>	<b>DÈS QUE POSSIBLE</b>
<b>Horaires de travail</b> <b>Jours travaillés</b>	Durée hebdomadaire : 24 à 35h à définir avec le gérant Commerce ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h, jours de repos et jours travaillés à définir avec l'employeur.
<b>Lieu de travail</b>	ST ALBAN DE ROCHE
<b>Salaire brut</b>	<b>12€ bruts de l'heure, primes sur objectifs, tickets resto, mutuelle</b>
<b>Accessibilité</b>	Tram <input type="checkbox"/> Bus <input checked="" type="checkbox"/> Véhicule <input checked="" type="checkbox"/> Train <input checked="" type="checkbox"/>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr)**

*En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.*

*Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par **La Chambre de Métiers et de l'Artisanat**, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).*

Centre d'aide au recrutement

**Offre n°2190**

Date : 01/07/2024

**CUISINIER H/F**

<b>Présentation entreprise</b>	La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère recherche pour un de ses clients : un cuisinier H/F en CDD temps plein durant la période estivale (possibilité de logement sur place), pour travailler dans un restaurant au Lac de Paladru, avec terrasse flottante sur le lac.
<b>Descriptif des tâches d'une journée-type</b>	Cuisine du monde, moderne, créative Cartes créées par les gérants Snacking « haut de gamme » à emporter en journée (ex : ceviches, frites de patates douces, bowls etc) Cuisine gastronomique raffinée le soir, jusqu'à 100 couverts possibles, service à table sur la terrasse flottante sur le lac.
<b>Formation / Diplôme</b>	CAP Cuisinier exigé
<b>Expériences</b>	3 ans en autonomie
<b>Aptitudes</b>	Respect strict des procédures de fabrication et des règles d'hygiène Dynamisme, créativité Autonomie Goût pour le bon produit, passion pour le métier
<b>Contrat proposé</b>	<b>CDD du 1<sup>er</sup> juin au 30 septembre 2024</b>
<b>Horaires de travail Jours travaillés</b>	Durée hebdomadaire : 39h Heures supplémentaires possibles qui seront rémunérées (pas rattrapées) Restaurant/snack ouvert 7/7jrs, amplitude horaires 9h/minuit Horaires et jours travaillés à définir avec le gérant
<b>Lieu de travail</b>	<b>LAC DE PALADRU</b>
<b>Salaire brut</b>	<b>2 000€ à 3 000€ bruts selon compétences/expérience, logement possible sur place</b>
<b>Accessibilité</b>	Tram <input type="checkbox"/> Bus <input type="checkbox"/> Véhicule <input checked="" type="checkbox"/> Train <input type="checkbox"/>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr)**

*En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.*

*Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).*

Centre d'aide au recrutement

**Offre n° 2192**

Date : 01/07/2024

**COIFFEUR H/F**

<b>Présentation entreprise</b>	La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère recherche pour un salon de coiffure indépendant et moderne sur St Jean de Bournay, un coiffeur polyvalent H/F, poste en CDI temps plein sur 4 jours à pourvoir dès que possible !
<b>Descriptif des tâches d'une journée-type</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prise de rendez-vous, accueil, encaissement</li> <li>- Réalisation en autonomie de toutes coupes tendances et traditionnelles, colorations, mèches etc. sur hommes, femmes, enfants</li> <li>- Être capable de prendre en charge un client de A à Z</li> <li>- Conseil, diagnostic</li> <li>- La maîtrise de coiffures événementielles serait un plus</li> <li>- Participation à la gestion des stocks</li> <li>- Entretien continu de la zone de travail</li> </ul>
<b>Formation / Diplôme</b>	<b>CAP Coiffure exigé</b> <b>BP Coiffure fortement apprécié</b>
<b>Expériences</b>	3 ans après CAP si pas le BP
<b>Aptitudes</b>	Autonomie sur coupes et colorations Excellent relationnel, être à l'écoute Esprit d'initiative Dynamisme, motivation Passion pour le métier, formations régulières
<b>Contrat proposé</b>	<b>CDI</b>
<b>Date d'embauche</b>	<b>DES QUE POSSIBLE</b>
<b>Horaires de travail</b> <b>Jours travaillés</b>	Temps plein 35 ou 39h/hebdo sur 4 jours du mercredi au samedi seulement ! Repos du dimanche au mardi !
<b>Lieu de travail</b>	ST JEAN DE BOURNAY
<b>Salaire mensuel</b>	<b>Salaire selon expérience/compétences</b>
<b>Accessibilité</b>	Tram <input type="checkbox"/> Bus <input type="checkbox"/> Véhicule <input checked="" type="checkbox"/> Train <input type="checkbox"/>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr)**

*En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.*

*Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).*

Centre d'aide au recrutement

**Offre n° 2193**

Date : 01/07/2024

**PÂTISSIER H/F**

<b>Présentation entreprise</b>	Nous recherchons, pour l'un de nos artisans, implanté sur St Savin depuis plus de 20 ans, un pâtissier (H/F) pour renforcer ses équipes. Vous souhaitez vous investir dans une entreprise artisanale familiale et conviviale ? Rejoignez une entreprise qui place la qualité et le « fait-maison » au cœur de ses priorités !
<b>Descriptif des tâches d'une journée-type</b>	Vous serez spécialisé en pâtisserie et aurez les missions suivantes : - Fabrication et cuisson de pâtisseries traditionnelles de A à Z (gâteaux, tartes, pâtisseries individuelles, macarons) - Fabrication de chocolats et de pâtes de fruits, être à l'aise avec la partie chocolaterie/confiserie - Fabrication de biscuits - Entretien continu du poste de travail et du matériel
<b>Formation / Diplôme</b>	<b>CAP PATISSIER exigé</b>
<b>Expérience</b>	Sortant de diplôme accepté si à l'aise avec la chocolaterie/confiserie
<b>Aptitudes</b>	Bonne organisation, être très autonome Esprit d'initiative Goût pour le bon produit, passion pour le métier !
<b>Contrat proposé</b>	<b>CDD Jusqu'à fin septembre, renouvelable selon l'activité</b>
<b>Date d'embauche</b>	<b>DÈS QUE POSSIBLE</b>
<b>Horaires de travail Jours travaillés</b>	Durée hebdomadaire : 35h Si heures supplémentaires elles seront rémunérées Jeudi repos Du lundi au samedi début de journée 5h Dimanche 4h Possibilité d'avoir un wk en roulement avec l'équipe
<b>Lieu de travail</b>	ST SAVIN
<b>Salaire mensuel</b>	<b>Négociable selon expérience + heures supplémentaires rémunérées s'il y en a</b>
<b>Accessibilité</b>	Tram <input type="checkbox"/> Bus <input type="checkbox"/> Véhicule <input checked="" type="checkbox"/> Train <input type="checkbox"/>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr)**

*En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.*

*Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).*

**AUXILIAIRE DE VIE H/F**

<p><b>Présentation entreprise</b></p>	<p>La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère recherche pour une entreprise grenobloise de services à la personne, implantée en plein cœur de Grenoble depuis une quinzaine d'années, un(e) auxiliaire de vie en CDI à temps partiel (temps complet possible, CDD possible) pour un poste en semaine du lundi au vendredi (ou en week-end) pour intervenir au domicile des personnes âgées dépendantes et/ou en situation de handicap afin de leur apporter une aide pour tous les actes de la vie quotidienne. Possibilité d'un poste en semaine ou en week-end pouvant correspondre notamment à un(e) étudiant(e). Entreprise reconnue dans sa contribution au bien-être de ses bénéficiaires et de ses collaborateurs, rejoindre cette équipe d'une vingtaine de personnes, c'est :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'accès immédiat à un poste en <b>CDI</b></li> <li>- Une <b>mutuelle</b> d'entreprise</li> <li>- Un <b>planning adapté</b> à vos disponibilités afin de concilier vie personnelle et vie professionnelle avec un <b>emploi du temps</b> et des <b>clients</b> fixes</li> <li>- Une <b>majoration de salaire</b> de 25% les dimanches et jours fériés</li> <li>- Des <b>temps de trajets rémunérés</b> ainsi qu'une <b>participation au transport</b></li> <li>- Des déplacements exclusivement en <b>transports en commun sur Grenoble et proche agglomération</b></li> <li>- Travailler soit la semaine <b>ou</b> le week-end.</li> </ul> <p>Vous êtes ponctuel(le), souriant(e,) dynamique et investi(e) ? <b>C'est un plus pour les bénéficiaires !</b>          Vous avez un diplôme en rapport à l'aide à domicile ? <b>C'est un plus pour vous !</b>          Vous avez déjà une première expérience dans le domaine ? <b>C'est un plus pour nous !</b>          Vous n'avez pas de diplôme, ni de première expérience ? <b>Ceci n'est pas un frein, venez si vous êtes une personne impliquée !</b></p>
<p><b>Descriptif des tâches d'une journée-type</b></p>	<p>Missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aide à la toilette, au lever, au coucher, au change</li> <li>- Aide à la prise de médicaments préparés en amont</li> <li>- Entretien du cadre de vie (ménage, entretien du linge, rangement...)</li> <li>- Aide à la réalisation et à la prise des repas</li> <li>- Accompagnement des bénéficiaires lors de promenades, d'activités, de loisirs ou de courses</li> <li>- Création du lien social avec les bénéficiaires (écoute attentive, échanges stimulants et positifs...)</li> </ul>
<p><b>Formation / Diplôme</b></p>	<p>La formation et/ou le diplôme d'auxiliaire de vie sont un plus</p>
<p><b>Expériences</b></p>	<p>1 an souhaité sur le même type de poste mais débutant(e) accepté(e)</p>
<p><b>Spécificités</b></p>	<p>Pas de nécessité d'avoir le permis et un véhicule</p>

<b>Aptitudes</b>	Excellent relationnel Capacité d'écoute et bienveillance Respect et tolérance Discrétion Capacité d'adaptation Rigueur Autonomie Polyvalence
<b>Contrat proposé</b>	<b>CDI (voire CDD)</b>
<b>Date d'embauche</b>	Dès que possible
<b>Horaires de travail</b>	En fonction des plannings, à voir avec le dirigeant
<b>Jours travaillés</b>	Poste évolutif vers temps plein si souhait du candidat
<b>Lieu de travail</b>	Grenoble et proche agglomération
<b>Salaire brut</b>	Taux horaire : 11,65 € à 12 € selon expérience et qualification + prise en charge de 50 % de l'abonnement mensuel
<b>Accessibilité</b>	Tram <input checked="" type="checkbox"/> Bus <input checked="" type="checkbox"/> Véhicule <input type="checkbox"/> Train <input type="checkbox"/>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr)**

*En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.*

*Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).*

Centre d'aide au recrutement

**Offre n°2196**

Date : 01/07/2024

**INSTALLATEUR SANITAIRE et THERMIQUE H/F**

<b>Présentation entreprise</b>	La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère recherche un installateur en sanitaire et thermique expérimenté (H/F), pour une entreprise artisanale à taille humaine spécialisée dans l'installation, la maintenance et le dépannage sanitaire et thermique auprès de particuliers.
<b>Poste de travail</b>	Seul ou en binôme lors d'interventions essentiellement chez des particuliers : - Installations complètes d'aménagements sanitaires et thermiques - Rédaction des rapports d'interventions à faire signer aux clients Possibilité d'être autonome sur un chantier si expérience conséquente
<b>Formation</b>	CAP Installateur sanitaire ou thermique souhaité
<b>Expérience</b>	Débutant accepté si diplômé, sinon expérience d'au moins 2 ans
<b>Qualités professionnelles, aptitudes</b>	Autonomie Bonnes connaissances en soudure Envie d'apprendre et de progresser Aisance relationnelle car travail en zone occupée Excellente présentation fidèle à l'image de marque de l'entreprise Excellente maîtrise du français oral et écrit pour les rapports d'interventions
<b>Informations complémentaires</b>	<b>Permis B obligatoire</b> Téléphone portable fourni Les chantiers sont dans un périmètre de 30km maximum autour de La Tour du Pin. L'entreprise sera fermée du 14 juillet au 4 août.
<b>Contrat proposé</b>	<b>CDI dans l'idéal (CDD ok si le candidat préfère)</b>
<b>Date d'embauche</b>	<b>Dès que possible</b>
<b>Horaires de travail</b>	8h-12h / 13h-17h (12h le vendredi)
<b>Jours travaillés</b>	Lundi au vendredi
<b>Lieu de travail</b>	Secteur de La Tour du Pin
<b>Rémunération</b>	<b>Base de 1766,92€ bruts négociables selon compétences et expérience + Tickets-restaurant + prise en charge d'une partie de la mutuelle d'entreprise</b>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr)**

*En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.*

*Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).*

Centre d'aide au recrutement

**Offre n° 2197**

Date : 01/07/2024

## MECANICIEN AUTOMOBILE H/F

<b>Présentation entreprise</b>	Concession implantée sur Vienne, recherche un mécanicien automobile H/F (CDI tps plein) souhaitant s'investir dans une entreprise dynamique, en constante évolution où l'entraide et l'esprit d'équipe règnent !
<b>Descriptif des tâches d'une journée-type</b>	Vous intervenez sur les véhicules des clients et aurez la charge de la réalisation de l'ensemble des interventions de maintenance préventive et corrective relevant de l'entretien courant et/ou périodique des véhicules. <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'entretien courant (changement de pneus, disques-plaquettes de freins, filtres etc) + mécanique (courroie de distribution, embrayage).</li> <li>- Formations en internes possibles pour renforcer ses compétences et évoluer.</li> </ul>
<b>Formation / Diplôme</b>	CAP Mécanicien automobile exigé (ou équivalent)
<b>Expériences</b>	3 ans après diplôme
<b>Aptitudes</b>	Esprit d'équipe Sens du service Autonomie <b>Permis B exigé</b>
<b>Contrat proposé</b>	<b>CDI</b>
<b>Date d'embauche</b>	<b>Dès que possible</b>
<b>Horaires de travail Jours travaillés</b>	Durée hebdomadaire : 39h Garage ouvert du lundi au vendredi 8h/12h-14h/19h et le samedi matin 8h/12h Horaires à définir avec le gérant, flexibilité sur les horaires.
<b>Lieu de travail</b>	VIENNE
<b>Salaire mensuel</b>	<b>2 275€ bruts négociables selon expérience, primes, prévoyance et mutuelle</b>
<b>Accessibilité</b>	Tram <input type="checkbox"/> Bus <input type="checkbox"/> Véhicule <input checked="" type="checkbox"/> Train <input type="checkbox"/>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr)**

*En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.*

*Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).*

Centre d'aide au recrutement

**Offre n°2198**

Date : 01/07/2024

## BOULANGER (H/F)

<b>Présentation entreprise</b>	La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère recherche un BOULANGER (H/F) pour renforcer l'équipe d'une boulangerie pâtisserie implantée sur Grenoble, où tout est fait de manière artisanale.
<b>Descriptif des tâches d'une journée-type</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fabrication et cuisson de tous types de pains traditionnels et spéciaux</li> <li>- Utilisation de PANEOTRAD</li> <li>- Maîtrise du four</li> <li>- Fabrication de la viennoiserie</li> <li>- Être garant de la qualité des produits</li> <li>- Respect de l'hygiène des locaux</li> </ul>
<b>Formation / Diplôme</b>	CAP BOULANGER exigé
<b>Expériences</b>	2 ans d'expérience sur poste similaire
<b>Aptitudes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Volonté de se stabiliser dans une entreprise artisanale</li> <li>- Envie d'apprendre et progresser</li> <li>- Passion du bon produit</li> <li>- Sens de l'organisation</li> <li>- Aimer le travail d'équipe</li> <li>- Respect et connaissance des règles d'hygiène liées à la profession</li> </ul>
<b>Spécificité</b>	-Tenue fournie par l'employeur (tablier)
<b>Contrat proposé</b>	<b>CDI</b>
<b>Date d'embauche</b>	<b>DÈS QUE POSSIBLE</b>
<b>Horaires de travail</b>	Commerce ouvert du lundi au samedi Planning en roulement à définir avec l'employeur Durée hebdomadaire : 36h
<b>Lieu de travail</b>	Grenoble
<b>Salaire mensuel</b>	A définir avec l'employeur, négociable selon expérience
<b>Accessibilité</b>	Tram <input checked="" type="checkbox"/> Bus <input checked="" type="checkbox"/> Véhicule <input checked="" type="checkbox"/> Train <input checked="" type="checkbox"/>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr)**

En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.

Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).

Centre d'aide au recrutement

**Offre n° 2199**

Date : 01/07/2024

## VENTE EN BOULANGERIE PATISSERIE (H/F)

<b>Présentation entreprise</b>	La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère recherche un vendeur alimentaire (H/F) pour renforcer l'équipe d'une boulangerie pâtisserie implantée sur Grenoble, où tout est fait de manière artisanale.
<b>Descriptif des tâches d'une journée-type</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conseils clients, bonne connaissance des produits</li> <li>- Tenue de la caisse : caisse électronique monnayeur où on ne manipule pas l'argent</li> <li>- Aide à la préparation de la partie snacking : sandwichs, suédois, salades, wraps, pizzas</li> <li>- Aide à la plonge</li> <li>- Réception et rangement de la marchandise</li> <li>- Mise en rayon</li> <li>- Mise en place des vitrines</li> <li>- Entretien des locaux : nettoyage et rangement continu du magasin</li> </ul>
<b>Formation / Diplôme</b>	CAP Vente fortement apprécié
<b>Expériences</b>	2 ans d'expérience sur poste similaire
<b>Aptitudes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enthousiasme, dynamisme</li> <li>- Très bon relationnel, être souriant</li> <li>- Aptitudes commerciales</li> <li>- Aptitudes au travail d'équipe</li> <li>- Tenue irréprochable</li> <li>- Rapidité, efficacité, bonne mémoire</li> <li>- Polyvalence, adaptabilité</li> <li>- Envie de s'investir et d'évoluer dans l'entreprise</li> <li>- Respect ABSOLU des règles d'hygiène liées à la profession</li> </ul>
<b>Spécificités du poste</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenue fournie par l'employeur (tablier)</li> <li>- Volume d'activité important, être en capacité de gérer ce flux et d'assurer la polyvalence du poste</li> </ul>
<b>Contrat proposé</b>	<b>CDI</b>
<b>Date d'embauche</b>	<b>DÈS QUE POSSIBLE</b>
<b>Horaires de travail</b>	Commerce ouvert du lundi au samedi Planning en roulement à définir avec l'employeur Durée hebdomadaire : 36h
<b>Lieu de travail</b>	Grenoble
<b>Salaire mensuel</b>	<b>SMIC horaire + mutuelle</b>
<b>Accessibilité</b>	Tram <input checked="" type="checkbox"/> Bus <input checked="" type="checkbox"/> Véhicule <input checked="" type="checkbox"/> Train <input checked="" type="checkbox"/>

**Transmettre votre candidature UNIQUEMENT par mail à : [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr)**

*En nous envoyant votre candidature, vous consentez à l'utilisation de vos données personnelles dans le cadre de ce recrutement.*

*Les données que vous venez de communiquer font l'objet d'un traitement par **La Chambre de Métiers et de l'Artisanat**, dans le but de gérer votre candidature. Vos données seront conservées pendant 2 ans puis supprimées. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de suppression, de limitation et d'opposition à vos données. Vous pouvez exercer ces droits en adressant un email à [emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:emploi@cma-auvergnerrhonealpes.fr). S'il ne vous était pas donné satisfaction, vous avez la possibilité de saisir la CNIL (autorité de contrôle).*