

LIVRET DES EXPOSANTS

JEUDI 22 MAI DE 13H30 À 17H30

Forum emploi

Restauration, agroalimentaire
& commerce



LA CARTOUCHERIE
GRAND PLATEAU DE LA CABANE

16 ter avenue Raymond Badiou - 31300 Toulouse
TRAM : ligne T1 arrêt Cartoucherie ou Zénith
BUS : 45 ou L2 arrêt Cartoucherie

+ d'infos :



CAP EMPLOI HAUTE GARONNE
Handicap, recrutement & maintien



Mon Quartier + Facile

MAIRIE DE  TOULOUSE

STANDS ENTREPRISES

2

Adecco

www.adecco.fr

ADDECO

L'agence Adecco Hôtellerie Restauration Toulouse propose des missions en intérim, mais également en CDD et CDI, dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration dans la région toulousaine. Notre cœur d'activité : la restauration collective (cantines scolaires, restaurants d'entreprise, établissements de santé...). Nous recrutons principalement des cuisiniers, employés polyvalents de restauration, plongeurs et commis de cuisine. Nous intervenons aussi sur des extras en service événementiel, notamment avec des traiteurs, où nous recrutons des serveurs, chefs de rang, maîtres d'hôtel et d'autres profils haut de gamme. Rejoindre notre agence, c'est accéder à des missions régulières, un accompagnement de proximité et des opportunités tout au long de l'année. Prêt à vous lancer ?



baifenbai.fr

royalbuffet.fr

ROYAL BUFFET

BAIFENBAI Hong Hao, distributeur en gros. Notre mission est de transcender les frontières gustatives en fournissant une sélection de produits de première qualité qui transmettent l'essence même de l'Asie. Royal Buffet est un restaurant aux spécialités asiatiques, en formule à volonté. Présents dans 8 villes : à Orléans (Saran), Poitiers (Chasseneuil-du-Poitou), Bordeaux (Mérignac), Toulouse (x3), Moulins, Tours, Le Mans et Montauban.



www.elior.fr

ELIOR

Chez ELIOR, nous croyons que bien se nourrir est un droit fondamental, mais aussi un moment de partage, de bienveillance et de lien social. C'est pourquoi, depuis notre création, l'humain est au cœur de toutes nos actions. Notre mission : offrir chaque jour des repas équilibrés, savoureux et responsables, élaborés à partir de produits frais, de saison et de qualité, dans un cadre accueillant et respectueux des besoins de chacun. Que ce soit en enseignement, en entreprise ou en médico-social, nous mettons tout en œuvre pour que chaque convive se sente considéré, écouté et valorisé.



fr.sodexo.com

SODEXO

Créé à Marseille en 1966, Sodexo est le leader mondial de l'alimentation durable et d'expériences de qualité à tous les moments de la vie : éducation, travail, soin et divertissement. Le groupe se distingue par son indépendance, son actionnariat familial fondateur et son modèle économique responsable. Nous proposons des services de restauration alliant fraîcheur, équilibre et durabilité, adaptés aux besoins spécifiques de chaque organisation. Guidés par l'expertise de nos chefs et les saveurs locales, nous offrons des solutions responsables et sur mesure pour enrichir chaque moment de vie.



CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA HAUTE-GARONNE

recrutement.altays-progiciels.com

Le Département de la Haute-Garonne : un acteur engagé au service de toutes et tous les Haut-Garonnaises et Haut-Garonnais. Territoire attractif et contrasté, la Haute-Garonne rassemble plus de 1,4 million d'habitants répartis entre 586 communes rurales au sud et une métropole urbaine au nord, avec Toulouse, 3^e ville de France, en son cœur. Le Département de la Haute-Garonne accompagne au quotidien ses habitants grâce à l'engagement de près de 6 700 agents qui œuvrent sur l'ensemble du territoire. Collectivité solidaire, le Conseil départemental concentre ses missions autour de l'action sociale, de l'aménagement équilibré du territoire, de la transition écologique et de l'éducation. Il intervient également dans les domaines de la culture, du sport, du développement durable et du soutien aux communes. Dans le champ éducatif, le Département assure la gestion des 114 collèges publics du territoire, et veille à offrir à chaque collégien un cadre d'apprentissage propice à sa réussite. Cela inclut également un service de restauration scolaire de qualité, avec des repas préparés sur place dans les cuisines des établissements, favorisant les circuits courts et les produits issus de l'agriculture biologique. Une attention particulière est portée à l'alimentation, véritable enjeu de santé publique et de transition écologique. Proche de ses habitants, le Département agit au plus près des besoins locaux pour améliorer le quotidien et construire un avenir plus juste, solidaire et durable pour tous.



CARREFOUR MARKET

recrute.carrefour.fr

Créateur de l'hypermarché, Carrefour reste fidèle à ses racines tout en se réinventant pour permettre à chacun de mieux manger : plus sain, plus local, plus responsable. Leader mondial de la distribution, nous sommes engagés pour la diversité, la RSE et la transformation digitale, tout en créant un environnement de travail inclusif et stimulant. Nos atouts pour y parvenir ? Un réseau multi format, multi métiers avec des collaborateurs passionnés, qui s'engagent, pour réussir la transition alimentaire pour tous.

LA SOURCE

ÉCOLE LA SOURCE

www.lasource-foodschool.com

La Source est une école de cuisine engagée, pour une restauration plus responsable et plus humaine. La dimension éco responsable est au cœur du programme avec des cours anti-gaspi, de techniques végétales ou encore de fermentation. Notre formation certifiante en alternance ainsi qu'en continue prépare les apprentis au Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine (diplôme de niveau 3) ainsi qu'au Titre à Finalité Professionnelle Cuisinier (diplôme de niveau 4). La formation en alternance dure 12 mois avec 70% du temps en entreprise et 30% à l'école dont deux jours par semaine au restaurant d'application. Tandis que la formation en continue dure 5 mois avec 3 mois à l'école et 2 mois de stage en entreprise. Ouverte depuis maintenant presque 2 ans, notre école située dans les Halles de la Cartoucherie s'installe dans le paysage toulousain grâce à des partenariats solides avec les restaurateurs et restauratrices de la ville.

www.criollo-chocolatier.com


CRIOLLO CHOCOLATIER

Créée en 2002, Criollo Chocolatier est une entreprise familiale et artisanale basée à Toulouse. Forte de son succès, la société compte à ce jour trois points de vente. Porté par l'amour de la cuisine et du goût que sa grand-mère a su lui transmettre, Jean-Pierre, créateur de Criollo Chocolatier s'est lancé dans l'aventure, accompagné et soutenu par sa maman. De rencontres en rencontres, la famille s'est agrandie ; chocolatiers et chocolatières, artistes, partenaires, experts en cacao, vendeurs et vendeuses, ce sont toutes ces relations de confiance qui ont permis de construire notre vision du chocolat. Criollo Chocolatier, c'est aussi la recherche constante de l'excellence, de la qualité et du raffinement et l'amour du travail bien fait. Nous réalisons deux cartes des saveurs par an avec l'élaboration de nouvelles créations. Le cacao est un produit noble et précieux que nous avons à cœur de sublimer en sélectionnant les meilleurs crus. De la même manière, nous travaillons avec élégance toute la gamme de nos autres produits. Avec les recettes d'hier et les chocolatiers d'aujourd'hui, Criollo Chocolatier prépare les chocolats du monde de demain. Chez Criollo Chocolatier, notre vision est la suivante : Chacun apporte ses souvenirs, sa culture et tout est mis en commun, au service de l'innovation. Chez Criollo Chocolatier, la priorité est de faire monter en compétences nos collaborateurs avec des formations métiers et transverses car leur adaptabilité fait notre force. Homme ou femme, ouvrier ou agent de maîtrise, plongeur, vendeur ou responsable, nous formons toutes et tous une seule et même équipe. Chez Criollo Chocolatier, on est libre d'égo ! Nous avançons tous dans un but commun : l'entreprise doit toujours être portée par la création, l'innovation, l'anticipation afin de pouvoir être la plus adaptable possible au monde qui ne cesse de changer et de pouvoir continuer à offrir du plaisir et l'excellence à nos clients.

lapanetiere.fr


SAS LA PANETIÈRE DU ROUERGUE

La Panetière, une histoire de famille née sur les terres aveyronnaises depuis 1971. Devenue un groupe de Boulangerie incontournable, implanté sur toute l'Occitanie et la Nouvelle aquitaine. Nous allions tradition et innovation pour offrir des produits frais et de qualité, directement préparés sur place. Engagés et responsables, nous privilégions les ingrédients locaux et un savoir-faire authentique. Le groupe poursuit son développement avec plus 220 boutiques dans le respect de l'Homme et de l'environnement.

www.quick.fr


QUICK

Quick est une chaîne de restauration rapide fondée en 1971, spécialisée dans la production de burgers. Présente majoritairement en France et en Outre-mer, l'enseigne se distingue par des recettes originales et un service rapide, adapté aux attentes des familles et des jeunes actifs. Reconnue pour son emblématique Giant, Quick mise sur la qualité, la proximité et la convivialité. L'entreprise offre de nombreuses opportunités d'évolution, avec des postes accessibles sans qualification initiale, une formation continue, et une forte culture de la promotion interne. Rejoindre Quick, c'est intégrer un univers dynamique, au service du goût et de la satisfaction client.


www.compass-group.fr

COMPASS GROUP

Compass Group France est l'un des leaders de la restauration sous contrat en France. Depuis plus de 40 ans, Compass Group France imagine et déploie des solutions de restauration en phase avec les attentes de ses clients et de leurs consommateurs. Notre capacité d'innovation, notre exigence et le professionnalisme de nos collaborateurs sont au service de nos clients pour s'inscrire dans un partenariat constructif et évolutif. Compass Group France exerce ses activités dans les secteurs publics et privés au travers de 6 marques spécialisées : En entreprises et administrations avec les marques Exalt & Eurest | Dans les secteurs santé et médico-social avec Medirest | Dans le secteur de l'enseignement et des collectivités territoriales avec Scolarest | Dans le secteur événementiel sous la marque Levy Restaurant | En cafétéria, en milieu hospitalier sous l'enseigne Mediance.


www.coursdeshalles.fr

LE COURS DES HALLES

Le cours des halles est une entreprise familiale toulousaine créée par M. Grouillard en 1986 et reprise par ses fils Antoine et Bastien en 2014 qui ont développé un nouveau modèle de magasin. Historiquement primeur avec 3 magasins, Antoine et Bastien Grouillard ont développé des magasins multifrais proposant des fruits et légumes, du fromage, des produits frais, une large gamme d'épicerie, du vin, des boissons et des fleurs. Le cours des halles comptabilise à ce jour 11 enseignes réparties dans l'Occitanie et Nouvelle Aquitaine. Ce qui démarque cette enseigne toulousaine c'est sa volonté de privilégier les produits issus de circuits courts en collaborant en priorité avec des producteurs locaux, dont certains sont partenaires depuis trois générations. Afin de répondre au mieux aux attentes de la clientèle, leur offre de produits est complétée avec une sélection rigoureuse de produits nationaux et internationaux, notamment pour les fruits exotiques. Le cours des halles apporte une importance particulière au rapport prix/plaisir du consommateur.

cocagne-alimenterre.org


COCAGNE ALIMEN'TERRE

Cocagne Alimen'Terre est une association qui s'engage en faveur de l'accès de toutes et tous à une alimentation de qualité : animation d'un dispositif de paniers solidaires | animation d'ateliers cuisine, de stands de cuisine de rue, d'ateliers-jeux | conception de supports ludiques de sensibilisation. Membres du groupement Cocagne Haute-Garonne nous recrutons régulièrement en CDDI des animatrices et animateurs alimentation durable.


www.aldi.fr

ALDI

Fort de ces valeurs, ALDI Nord s'engage depuis un siècle à offrir la meilleure qualité à prix discount et s'attache à rendre les courses les plus simples possible. Le succès durable de l'enseigne qui repose sur l'efficacité de ses processus et les forces d'un groupe international d'entreprises, est étroitement lié à sa capacité à innover et à se concentrer sur l'essentiel, c'est-à-dire le client. Des millions de personnes viennent ainsi chaque jour faire leurs courses chez ALDI Nord pour profiter de son offre claire et lisible de produits de qualité à prix bas.


www.barriere-recrute.com

CASINO BARRIÈRE

Conçu par l'architecte Jean-Michel Wilmotte et le cabinet d'architecture toulousain Cardete et Huet, et implanté sur l'Île du Ramier, site unique, en plein centre-ville mais dans un environnement naturel, visible et facilement accessible, le Casino Théâtre Barrière de Toulouse est un véritable complexe multi loisirs, festif et culturel. Ce casino nouvelle génération accueille, depuis le 13 octobre 2007, environ 100.000 visiteurs chaque mois. D'une superficie totale de 14 000 m², il comprend : Une salle jeux de 15 tables (roulette anglaise, black-jack, hold'em poker et boule) | Une salle de 360 machines à sous (rouleaux, vidéo rouleaux et poker) | Deux restaurants dont Le Fouquet's, troisième établissement en France ambassadeur de cette enseigne mythique, d'une capacité de 250 places. | Trois bars de concept différent | Une salle de spectacles d'une capacité de 1200 places entièrement modulable et pouvant accueillir plus de 400 convives en formule dîner cabaret. Fortement impliqué dans la vie événementielle de la ville, le Casino a pour vocation de constituer un pôle d'animation de premier ordre pour la ville, en proposant aux toulousains une activité artistique soutenue et variée tout au long de l'année. Notre objectif, en faire « Le » casino des toulousains.


www.kfc.fr

KFC

Notre groupe KFC regroupe 11 restaurants implantés dans les départements de la Haute-Garonne (31), du Tarn (81), de l'Aveyron (12) et du Lot-et-Garonne (47). Franchise en plein développement, nous nous distinguons par notre dynamisme, notre esprit d'équipe et notre ambition de croissance continue. Nous portons des valeurs fortes : la dimension humaine, l'entraide, le partage et le goût du défi au quotidien. Chez nous, chaque collaborateur compte, progresse et contribue au succès collectif. Notre force repose sur un véritable savoir-faire, le respect rigoureux des normes et des process, garants de la qualité et de la sécurité. Nos produits sont préparés à partir de véritables morceaux de poulet et cuisinés sur place chaque jour, selon des standards exigeants qui font la réputation de notre enseigne. Rejoindre notre groupe, c'est intégrer une entreprise solide, humaine et exigeante, où l'engagement et le professionnalisme ouvrent la voie à de nombreuses opportunités.

www.asei.asso.fr

RESTAURANT LE CANAL – ASEI

Les missions de l'Entreprise Adaptée du Canal sont : Permettre aux salariés en situation de handicap bénéficiant d'une orientation en Entreprise Adaptée d'améliorer leur autonomie et leur capacité à s'insérer socialement et professionnellement | Contribuer à l'épanouissement de la personne par la prise en compte de ses capacités et aptitudes au poste de travail. Les activités proposées sont : Cafeteria « P'resto Grill » à Ramonville, | Traiteur « P'resto Traiteur » (accueils café) | Presto Services : Entretien des locaux, réchauffe alimentaire, plonge, tâches administratives.

ASEI Restauration : Cuisine centrale qui produit en moyenne 2000 à 2500 repas par jour, principalement pour des centres ASEI. Sur chacun des centres ASEI, un office satellite réceptionne les préparations pour qu'elles soient remises en température puis servies aux résidents. ASEI Restauration : Garantit une prise en charge à 100% des personnes nécessitant un régime alimentaire (près de 20 déclinaisons de régimes, de textures ou d'adaptation aux allergies, et près de 100 régimes spécifiques individuels) | Favorise la découverte de nouveaux goûts en proposant des animations et des menus à thème | Garantit le respect de la qualité au travers de la certification ISO 9001 version 2015.



www.cfablagnac.org

CITÉ DES FORMATIONS ET DES APPRENTISSAGES

Depuis 1974, forte de son expérience, la CFA Toulouse Blagnac accompagne les apprenants dans leur projet professionnel et les entreprises dans leurs besoins en compétence. Un acteur majeur de la formation en Occitanie. Installée au cœur du pôle d'activité économique de Blagnac, la CFA Toulouse Blagnac compte plus de 1500 entreprises partenaires de la France entière. À ce jour, fiers de près de 20 000 diplômés, nous proposons des formations en apprentissage toutes diplômantes. Notre équipe mobilisée et experte vous accompagne dans votre projet de A à Z. Notre CFA est dotée de plateaux techniques ultra-équipés pour vous entraîner. Certifiés Qualiopi et CERTIF Région, votre satisfaction est avant tout, et surtout, la nôtre. Notre réseau des Alumni – anciens et diplômés – vous permet d'accéder à des contacts et des offres d'emploi en France et à l'étranger.



www.cma-formation-muret.fr

CMA MURET

Une formation entre tradition et création. Les métiers de l'alimentaire enseignés à CMA Formation Muret : boulanger, pâtissier, chocolatier, confiseur, boucher, charcutier traiteur. Avec plus de quarante ans d'expérience et des partenaires de renommée, le pôle alimentaire bénéficie d'une grande notoriété. Sept laboratoires performants équipés selon les normes européennes offrent aux apprentis un site de formation d'excellence. Nos formateurs perpétuent avec passion un savoir-faire respectueux des traditions, afin d'apprendre à nos apprentis à satisfaire une clientèle soucieuse d'authenticité et d'excellence. L'établissement est situé à Muret, ville dynamique de Haute Garonne à 20 km au sud de Toulouse. Le CFA accueille des publics en formation initiale et en formation continue. En alternance, les formations sont pratiques et rémunérées. Elles permettent à l'apprenant de concilier l'enseignement théorique et l'expérience concrète en entreprise tout au long de son apprentissage. Nos formations sont accessibles : En apprentissage à partir de 15 ans (14 ans sous conditions) et jusqu'à 29 ans | Aux demandeurs d'emploi | Aux personnes en reconversion professionnelle | A toute personne ayant une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH).



LA CONCIERGERIE ALLO BERNARD

Les missions de la conciergerie sont de fluidifier les relations au sein des Halles de la Cartoucherie en apportant des services de qualité auprès des commerçants et usagers du lieu tout en valorisant les professionnels qui les réalisent. Le cœur de métier de la conciergerie est technique et logistique, en assurant le bon fonctionnement du site et en permettant la mutualisation de services à l'échelle des Halles. De manière transversale, par sa présence permanente sur le terrain, la conciergerie facilite l'accueil sur site et le lien social. De l'ouverture à la fermeture, la conciergerie assure l'accueil des publics, l'entretien et les éventuelles petites réparations, les activités de plongée, de logistique, de nettoyage, de gestion des déchets... L'objectif est de conjuguer qualité et efficacité de service dans un cadre respectueux de tous et toutes en testant des modalités de travail innovantes répondant aux besoins sociétaux de transformation de nos organisations de travail.


31.adhesion.umih.fr

UMIH

L'UMIH est la première organisation professionnelle représentant les cafés, hôtels, restaurants, établissements du monde de la nuit, traiteurs, bowlings, thalasso, implantée sur l'ensemble du territoire national, métropolitain et ultra-marin en rassemblant 66 % des entreprises syndiquées du secteur. UMIH La principale mission de l'UMIH est d'accompagner ses adhérents dans leur développement quotidien. Grâce à ses équipes présentes dans plus de 100 bureaux, l'UMIH conseille les établissements dans divers domaines : juridique, fiscal, social, environnemental, emploi, formation et communication.


www.ifria-occitanie.fr

IFRIA

Depuis 27 ans, l'IFRIA Occitanie, Organisme de Formation spécialisé dans la filière agroalimentaire et certifié Qualiopi sur les périmètres d'actions de formation et actions de formation par apprentissage, propose des formations diplômantes du BAC au Bac+5, par la voie de l'apprentissage, répondant aux besoins en compétences des entreprises alimentaires. Ces formations préparent aux métiers de la Production, la Maintenance, la Qualité, la R&D, la Logistique, le Commerce et la Distribution. A ce jour, l'IFRIA Occitanie entretient des liens privilégiés avec plus de 300 entreprises et près de 330 apprentis en formation.


areaoccitanie.com

AREA OCCITANIE

L'AREA Occitanie est un réseau de plus de 300 entreprises agroalimentaires de la région. Elle soutient le développement de ces entreprises et valorise les métiers du secteur. En tant que demandeur d'emploi, rejoindre une entreprise membre de l'AREA, c'est accéder à un secteur dynamique, ancré localement, avec de nombreuses opportunités. L'AREA favorise la formation, l'innovation, la qualité de vie au travail et la montée en compétences. Grâce à sa présence sur 7 territoires, elle agit au plus près des besoins des entreprises et des talents. Elle promeut aussi les métiers de l'agroalimentaire et facilite les recrutements. Un secteur porteur vous attend !


www.lgm-mintoulouse.com

LE GRAND MARCHÉ

Le Grand Marché est la centrale d'achat du commerce de proximité et de la restauration. Il regroupe en un seul lieu les acteurs de l'approvisionnement (producteurs, coopératives, grossistes...) et de la distribution de produits alimentaires et horticoles (commerces de bouche, fleuristes, restauration commerciale et collective...). Avec ses 223 entreprises, 237 producteurs et 4 372 acheteurs, le Grand Marché se définit comme un lieu stratégique de l'alimentation toulousaine. Au-delà de l'approvisionnement, le Grand Marché accueille également des centres de formation dédiés à l'apprentissage des métiers de bouche. On y retrouve l'école Cuisine Mode d'Emploi(s) de Thierry Marx tournée vers la boulangerie et la restauration ainsi que le CIFCA qui propose de nombreuses formations dans les secteurs du vin, de la fromagerie et de la vente en commerces alimentaires.

