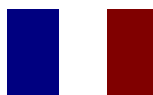


AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

FRANCIA



Riferimento	EURES FRANCIA Rif. Pole Emploi n. 090JXFB
Mansione	Second / Seconde de cuisine Rif. Pole Emploi n. 090JXFB
	<p>Vous préparez et cuisinez des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la charte qualité de l'établissement. Vous travaillez au sein d'une équipe de 6 personnes en cuisine (1 chef/fe, 3 cuisinier(e)s et un/e aide de cuisine). Vous avez 2 jours de repos consécutifs par semaine, dont 1 week-end par mois.</p> <p>Type de contrat Contrat à durée indéterminée Durée du travail 40H Horaires normaux Salaire : Mensuel de 2300 Euros sur 12 mois à négocier selon profil</p> <p>PROFIL SOUHAITÉ</p> <p>Expérience</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 ans - dans le métier Cette expérience est indispensable <p>Savoirs et savoir-faire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuire des viandes, poissons ou légumes • Doser des ingrédients culinaires • Dresser des plats pour le service • Mélanger des produits et ingrédients culinaires • Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...) <p>Formation</p> <ul style="list-style-type: none"> • CAP, BEP ou équivalent Cuisine Cette formation est indispensable <p>Langue</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italien Correct Exigé Cette langue est indispensable <p>INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualification : Employé qualifié • Secteur d'activité : Restauration traditionnelle <p>Répondre à cette offre Veuillez adresser votre CV et une lettre de motivation en précisant le numéro de l'offre : 090JXFB.</p> <p>À partir de votre espace personnel : SE CONNECTER CRÉER UN COMPTE</p> <p>Cette offre d'emploi est gérée par l'agence :</p> <p>Contact Pôle Emploi DIJON OUEST IMMEUBLE L'EMPIRE 5 BD DU CHANOINE KIR CS 23404 - 21034 DIJON</p>
Sede	Francia - DIJON
Email:	eures@afolmet.it
Scadenza:	28/07/2019

Le offerte sono consultabili online al seguente link

http://www.cittametropolitana.mi.it/sintesi/banchedati/Offerte_Eures_per_lavorare_in_Europa_.html

AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

Riferimento	EURES FRANCIA Rif. Pole Emploi n. 090JXNV
Mansione	Cuisinier / Cuisinière Rif. Pole Emploi n. 090JXNV
	<p>Vous préparez et cuisinez des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la charte qualité de l'établissement. Vous travaillez au sein d'une équipe de 6 personnes en cuisine (1 chef/fe, 1 second/e, 2 cuisinier(e)s et un/e aide de cuisine).</p> <p>Vous avez 2 jours de repos consécutifs par semaine, dont 1 week-end par mois.</p> <p>Type de contrat Contrat à durée indéterminée Durée du travail 40H Horaires normaux Salaire Salaire : Mensuel de 2000,00 Euros sur 12 mois à négocier selon profil</p> <p>PROFIL SOUHAITÉ</p> <p>Expérience</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 an - dans le métier Cette expérience est indispensable <p>Savoirs et savoir-faire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuire des viandes, poissons ou légumes • Doser des ingrédients culinaires • Éplucher des légumes et des fruits • Mélanger des produits et ingrédients culinaires • Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...) <p>Formation</p> <ul style="list-style-type: none"> • CAP, BEP ou équivalent Cuisine Cette formation est indispensable <p>Langue</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italien Correct Exigé Cette langue est indispensable <p>INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualification : Employé qualifié • Secteur d'activité : Restauration traditionnelle <p>How to apply: Pour postuler, utiliser le lien suivant : https://candidat.pole-emploi.fr/offres/recherche/detail/090JXNV</p>
Sede	Francia - DIJON
Email:	eures@afolmet.it
Scadenza:	28/07/2019

AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

Riferimento	EURES FRANCIA - Rif. Pole Emploi n. 090JWLQ
Mansione	Barman / Barmaid - Rif. Pole Emploi n. 090JWLQ
	<p>Vous serez chargé d'effectuer le service au comptoir, de boissons chaudes ou froides selon la législation relative à la consommation d'alcools. Entretien la verrerie, les équipements la vente de produits complémentaires. Savoir être : écoute des clients, souriant(e), motivé(e), sens de l'accueil. Type de contrat Contrat à durée indéterminée Durée du travail 40H Horaires variables Salaire Salaire : Mensuel de 2000 Euros sur 12 mois A négocier avec l'employeur PROFIL SOUHAITÉ Expérience • 6 mois Cette expérience est indispensable Savoirs et savoir-faire • Accueillir le client et l'installer • Prendre la commande des clients • Préparer des boissons chaudes ou froides • Réaliser un service au bar • Réaliser un service en salle Langue • Italien Correct Souhaité INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES • Qualification : Employé qualifié • Secteur d'activité : Restauration traditionnelle How to apply: Pour postuler, utiliser le lien suivant : https://candidat.pole-emploi.fr/offres/recherche/detail/090JWLQ</p>
Sede	Francia - DIJON
Email:	eures@afolmet.it
Scadenza:	28/07/2019

AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

Riferimento	EURES FRANCIA - Rif Pole Emploi n. 090JWRX
Mansione	Chef de cuisine - Rif Pole Emploi n. 090JWRX
	<p>Vous définissez, mettez en oeuvre et supervisez la production culinaire (élaboration des menus, préparation et dressage des plats, commandes de produits, ...) selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires, la charte qualité de l'établissement. Vous travaillez au sein d'une équipe de 6 personnes en cuisine (1 second/e, 3 cuisinier(e)s et un/e aide de cuisine).</p> <p>Vous avez 2 jours de repos consécutifs par semaine, dont 1 week-end par mois.</p> <p>Type de contrat Contrat à durée indéterminée</p> <p>Durée du travail 40H Horaires normaux</p> <p>Salaires : Mensuel de 2700 Euros sur 12 mois à négocier selon profil</p> <p>PROFIL SOUHAITÉ</p> <p>Expérience</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 ans - dans le métier Cette expérience est indispensable <p>Savoirs et savoir-faire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler l'application de procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE) • Contrôler le dressage des plats • Dresser des plats pour le service • Superviser la préparation des aliments • Veiller au respect des procédures de travail <p>Formation</p> <ul style="list-style-type: none"> • CAP, BEP ou équivalent Cuisine Cette formation est indispensable <p>Langue</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italien Correct Exigé Cette langue est indispensable <p>INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualification : Agent de maîtrise • Secteur d'activité : Restauration traditionnelle <p>How to apply: Pour postuler, utiliser le lien suivant : https://candidat.pole-emploi.fr/offres/recherche/detail/090JWRX</p>
Sede	Francia - DIJON
Email:	eures@afolmet.it
Scadenza:	28/07/2019

AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

Riferimento	EURES FRANCIA - Rif. Pole Emploi n.090JYLD
Mansione	Aide de cuisine - Rif. Pole Emploi n.090JYLD
	<p>Vous assistez les cuisiniers à la préparation des aliments (nettoyage et épluchage des fruits et légumes, coupe du pain, découpe des viandes, ...).</p> <p>Vous préparez les plats pour le service et des aliments simples tels que des sauces, assaisonnements, desserts, etc.</p> <p>Vous déballez et stockez les aliments en chambre froide, sur étagères, et dans d'autres zones de stockages.</p> <p>Vous assurez la propreté des zones de travail et de la cuisine. Vous travaillez au sein d'une équipe de 6 personnes (1 chef/fe, 1 second/e, 3 cuisinier(e)s). Vous avez deux jours de repos consécutifs par semaine.</p> <p>Type de contrat Contrat à durée indéterminée Contrat travail Durée du travail 40H Horaires normaux Salaire Salaire : Horaire de 10,03 Euros sur 12 mois PROFIL SOUHAITÉ</p> <p>Expérience</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 an - dans le métier Cette expérience est indispensable <p>Savoirs et savoir-faire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entretenir un outil ou matériel • Entretenir un poste de travail • Éplucher des légumes et des fruits • Réaliser la plonge <p>Langue</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italien Correct Souhaité <p>INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualification : Employé qualifié • Secteur d'activité : Restauration traditionnelle <p>How to apply: Pour postuler, utiliser le lien suivant : https://candidat.pole-emploi.fr/offres/recherche/detail/090JYLD</p>
Sede	Francia - DIJON
Email:	eures@afolmet.it
Scadenza:	28/07/2019

AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

Riferimento	EURES FRANCIA - Rif Pole Emploi n. 090JYRT
Mansione	Plongeur / Plongeuse en restauration - Rif Pole Emploi n. 090JYRT
	<p>Vous effectuez l'entretien et le nettoyage de la vaisselle, des équipements de cuisine selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement. Vous avez deux jours de repos consécutifs par semaine (samedi et dimanche). Vos horaires sont les suivants : -semaine 1: de 9.30 à 16 heures, -semaine 2 : de 17.30 à minuit. 2 postes à pourvoir</p> <p>Type de contrat Contrat à durée indéterminée Contrat travail Durée du travail 30H Horaires normaux Salaire Salaire : Horaire de 10,03 Euros sur 12 mois Restauration</p> <p>PROFIL SOUHAITÉ</p> <p>Expérience</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 mois - dans le métier Cette expérience est indispensable <p>Savoirs et savoir-faire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entretien un outil ou matériel • Entretien un poste de travail • Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine • Réaliser la plonge <p>Langue</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italien Correct Souhaité <p>INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualification : Employé non qualifié • Secteur d'activité : Restauration traditionnelle <p>How to apply: Pour postuler, utiliser le lien suivant: https://candidat.pole-emploi.fr/offres/recherche/detail/090JYRT</p>
Sede	Francia - DIJON
Email:	eures@afolmet.it
Scadenza:	28/07/2019

AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

Riferimento	EURES FRANCIA - Rif. Pole Emploi n. 090JYVN
Mansione	Plongeur/Plongeuse en restauration weekend - Rif. Pole Emploi n. 090JYVN
	<p>Vous effectuez l'entretien et le nettoyage de la vaisselle, des équipements de cuisine selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement. Vous travaillez les samedis et dimanches. Vos horaires sont les suivants : de 10 à 15 heures et de 18 heures à minuit.</p> <p>Type de contrat Contrat à durée indéterminée Contrat travail Contrat à durée indéterminée Durée du travail 20H Horaires normaux Salaire Salaire: Horaire de 10,03 Euros sur 12 mois Restauration</p> <p>PROFIL SOUHAITÉ</p> <p>Expérience</p> <ul style="list-style-type: none"> • Débutant accepté <p>Savoirs et savoir-faire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entretien un outil ou matériel • Entretien un poste de travail • Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine • Réaliser la plonge <p>Langue</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italien Correct Souhaité <p>INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualification : Employé non qualifié • Secteur d'activité : Restauration traditionnelle <p>How to apply: Pour postuler, utiliser le lien suivant: https://candidat.pole-emploi.fr/offres/recherche/detail/090JYVN</p>
Sede	Francia - DIJON
Email:	eures@afolmet.it
Scadenza:	28/07/2019

AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

Riferimento	EURES FRANCIA - Rif. Pole Emploi n.090JZMP
Mansione	Vendeur / Vendeuse en alimentation générale - Rif. Pole Emploi n.090JZMP
	<p>Vous réalisez la vente de produits alimentaires (pâtes fraîches, sauces, charcuteries, fromages, ...) selon la réglementation du commerce, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et les objectifs commerciaux de l'établissement. Vous travaillez de 14.30 à 20.30 heures.</p> <p>Type de contrat Contrat à durée indéterminée Contrat travail Durée du travail 30H Horaires normaux Salaire Salaire : Horaire de 10,03 Euros sur 12 mois PROFIL SOUHAITÉ Expérience • 6 mois - dans le métier Cette expérience est indispensable Savoirs et savoir-faire • Accueillir une clientèle • Disposer des produits sur le lieu de vente • Proposer un service, produit adapté à la demande client • Retirer un produit impropre à la vente Langue • Italien Correct Exigé Cette langue est indispensable</p> <p>INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES • Qualification : Employé qualifié • Secteur d'activité: Restauration traditionnelle</p> <p>How to apply: Pour postuler, utiliser le lien suivant: https://candidat.pole-emploi.fr/offres/recherche/detail/090JZMP</p>
Sede	Francia - DIJON
Email:	eures@afolmert.it
Scadenza:	28/07/2019

AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

Referimento	EURES FRANCIA- Rif. Pole Emploi n. 090KGFC
Mansione	Serveur / Serveuse de restaurant - Rif. Pole Emploi n. 090KGFC
	<p>Vous serez chargé de vous occuper du service des plats italiens (dressage des tables, accueil des clients, prise de commandes) au sein d'un établissement de restauration selon la charte qualité et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.</p> <p>Vous travaillerez de 11h à 15h et de 18h30 à 23h</p> <p>Vous avez deux jours de repos consécutifs par semaine et un weekend par mois.</p> <p>Type de contrat Contrat à durée indéterminée Contrat travail Durée du travail 40H Horaires variables Salaire Salaire : Mensuel de 2000,00 Euros sur 12 mois A négocier avec l'employeur PROFIL SOUHAITÉ Expérience <ul style="list-style-type: none"> • 6 mois Cette expérience est indispensable Savoirs et savoir-faire <ul style="list-style-type: none"> • Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte • Débarrasser une table • Dresser les tables • Nettoyer une salle de réception • Réaliser la mise en place de la salle et de l'office Langue <ul style="list-style-type: none"> • Italien Correct Souhaité INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES <ul style="list-style-type: none"> • Qualification : Employé qualifié • Secteur d'activité: Restauration traditionnelle How to apply: Pour postuler, utiliser le lien suivant: https://candidat.pole-emploi.fr/offres/recherche/detail/090KGFC </p>
Sede	Francia - DIJON
Email:	eures@afolmet.it
Scadenza:	28/07/2019

AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

Riferimento	EURES FRANCIA - Rif. Pole Emploi n° 090KHBF
Mansione	Manager H/F - Rif. Pole Emploi n° 090KHBF
	<p>Vous serez chargé de diriger et organiser l'ensemble des services d'un établissement italien. Définir les règles de fonctionnement et la politique commerciale de l'établissement selon les objectifs. Respecter la charte qualité de l'établissement et les normes d'hygiène et de sécurité. Vos horaires seront les suivants : 11h30-14h30-18h00-23h30.</p> <p>Type de contrat Contrat à durée indéterminée Contrat travail Durée du travail 40H Horaires variables Salaire Salaire : Mensuel de 2700,00 Euros sur 12 mois A négocier avec l'employeur</p> <p>PROFIL SOUHAITÉ Expérience • 1 an - dans la restauration Cette expérience est indispensable</p> <p>Savoirs et savoir-faire • Contrôler l'application de procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE) • Coordonner un ou plusieurs services • Définir la politique commerciale de l'entreprise • Superviser le recrutement du personnel • Vérifier les éléments d'activité du personnel</p> <p>Langue • Italien Correct Souhaité</p> <p>INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES • Qualification : Employé qualifié • Secteur d'activité : Restauration traditionnelle</p> <p>How to apply: Pour postuler, utiliser le lien suivant: https://candidat.pole-emploi.fr/offres/recherche/detail/090KHBF</p>
Sede	Francia - DIJON
Email:	eures@afolmet.it
Scadenza:	28/07/2019

AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

Riferimento	EURES FRANCIA - Rif. Pole Emploi n. 090KHXR
Mansione	Adjoint de salle en restauration H/F - Rif. Pole Emploi n. 090KHXR
	<p>Vous serez chargé d'aider le manager, d'accueillir, placer à leur table et conseiller les clients d'un restaurant italien.</p> <p>Superviser le service en salle selon la charte qualité de l'établissement et les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires</p> <p>Horaire en coupure de 11h30 à 14h30 - 18h00 à 23h30 avec un repas compris.</p> <p>Type de contrat Contrat à durée indéterminée Contrat travail Durée du travail 40H Horaires variables Salaire Salaire: Mensuel de 2300,00 Euros sur 12 mois A négocier avec l'employeur PROFIL SOUHAITÉ Expérience • 1 an - dans la restauration Cette expérience est indispensable</p> <p>Savoirs et savoir-faire • Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte • Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour et prendre sa commande • Enregistrer les réservations et actualiser le plan d'occupation des tables, des salles du restaurant • Organiser et contrôler le service en salle (dressage des tables, liaison salle-cuisine, ...) • Organiser un planning du personnel</p> <p>Langue • Italien Correct Souhaité</p> <p>INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES • Qualification : Employé qualifié • Secteur d'activité : Restauration traditionnelle</p> <p>How to apply: Pour postuler, utiliser le lien suivant: https://candidat.pole-emploi.fr/offres/recherche/detail/090KHXR</p>
Sede	Francia - DIJON
Email:	eures@afolmet.it
Scadenza:	28/07/2019

AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

Riferimento	EURES FRANCIA - Rif. Pole Emploi n. 090KLLQ
Mansione	Vendeur / Vendeuse en alimentation générale - Rif. Pole Emploi n. 090KLLQ
	<p>Vous réalisez la vente de produits alimentaires (pâtes fraîches, sauces, charcuteries, fromages, ...) selon la réglementation du commerce, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et les objectifs commerciaux de l'établissement. Vous horaires sont : 8h30-15h ou 10h30-14h30. Type de contrat Contrat à durée indéterminée Contrat travail Durée du travail 30H Horaires normaux Salaire Salaire : Horaire de 10,03 Euros sur 12 mois PROFIL SOUHAITÉ Expérience • 6 mois - dans le métier Cette expérience est indispensable Savoirs et savoir-faire • Accueillir une clientèle • Disposer des produits sur le lieu de vente • Proposer un service, produit adapté à la demande client • Retirer un produit impropre à la vente Langue • Italien Correct Exigé Cette langue est indispensable INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES • Qualification: Employé qualifié • Secteur d'activité: Restauration traditionnelle How to apply: Pour postuler, utiliser le lien suivant: https://candidat.pole-emploi.fr/offres/recherche/detail/090KLLQ</p>
Sede	Francia - DIJON
Email:	eures@afolmet.it
Scadenza:	28/07/2019

AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

Riferimento	EURES Sardegna N. Rif. "CPISS2019_Eures06
Mansione	Chef de Culture N. Rif. "CPISS2019_Eures06
	<p>Descrizione: Società francese con attività di progettazione, manutenzione di parchi, giardini e gestione/conduzione di un vivaio, ricerca n. 1 Chef de culture agricolo che si occupi di programmare il piano di attività delle varie colture, effettuare le diverse coltivazioni (es. piante di legumi, verdure, fiori, arbusti) secondo le migliori tecniche di produzione, provvedendo altresì alla somministrazione di fertilizzanti, trattamenti fitosanitari, analisi del terreno e delle piante, individuazione delle eventuali patologie che affliggono le piante e somministrazione dei trattamenti appropriati. Inoltre dovrà utilizzare gli impianti di irrigazione in serra e il carrello elevatore. Il candidato ideale dovrà possedere un Diploma di Scuola Superiore afferente al campo di attività descritto, e/o appropriato Attestato di qualifica professionale, dovrà inoltre possedere almeno tre anni di esperienza pregressa nelle medesime mansioni, avere una buona conoscenza degli applicativi Excel e Word per la redazione dei report periodici sull'attività svolta. Identificazione richiesta: CPISS2019_Eures06 Titolo di studio: Diploma di Scuola Superiore con indirizzo professionale coerente con l'attività da svolgere e/o Attestato di qualifica professionale/Certificazione competenze attinenti ai compiti richiesti. Tipo di contratto: L'azienda offre un contratto iniziale a Tempo Determinato, con un mese di prova, trasformabile a tempo indeterminate, 35 ore settimanali, retribuzione mensile lorda €1956,00, in base a capacità ed esperienza, supporto per la ricerca dell'alloggio. Requisiti: Il candidato ideale è flessibile, capace di lavorare anche a ritmi serrati, appassionato del lavoro, con precedente esperienza almeno triennale nelle medesime mansioni richieste dal ruolo, con buona conoscenza di Word ed Excel, al fine di poter redigere correttamente i report obbligatori relative all'attività svolta, in possesso di Diploma Tecnico o Attestato professionale/Certificazione delle competenze attinenti alle mansioni richieste. Non è richiesta la conoscenza della lingua Francese. Modalità di candidatura e procedura di selezione: I candidati interessati, in possesso dei requisiti richiesti, possono candidarsi, inviando il proprio Curriculum aggiornato, in Italiano, al seguente indirizzo mail: aspal.eures.ss@aspalsardegna.it, indicando il n. di riferimento "CPISS2019_Eures06" nell'oggetto della mail. I curricula pervenuti saranno preselezionati ed inoltrati all'azienda che procederà all'effettuazione dei colloqui di Selezione.</p>
Sede	Francia – Corsica - Ajaccio
Email:	aspal.eures.ss@aspalsardegna.it e cc: eures@afolmet.it
Scadenza:	30/09/2019

Le offerte sono consultabili online al seguente link

http://www.cittametropolitana.mi.it/sintesi/banchedati/Offerte_Eures_per_lavorare_in_Europa_.html



In pubblicazione nella settimana del 23/07/2019



AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

Riferimento	EURES Milano Rif. 45/2018
Mansione	BUSINESS ANALYST
	Analyse business requirements and provide functional expertise to assist with management of the product suite throughout the entire life cycle. Design and test functionality for the development of new and enhancement of existing software solutions. You will be in charge of: - Developing the functional specifications in accordance with the technical marketing team - Redacting the technical's specifications - Doing the validation plan - Analyzing and managing customer requirements - Performing feasibility studies, gap analysis, specifications and sizing - Defining new product functionality, and graphical user interface design - Coordinating with development team for timely product launches - UML Designing of IT solutions Salary min. (EUR)2100 Please send your CV in English to: cristiana.chepsta@alten.com and cc eures@afolmet.it
Sede	Sophia-Antipolis - Francia
Titolo	Laurea in Ingegneria
Email:	cristiana.chepsta@alten.com and cc eures@afolmet.it
Scadenza:	31/12/2019

Le offerte sono consultabili online al seguente link

http://www.cittametropolitana.mi.it/sintesi/banchedati/Offerte_Eures_per_lavorare_in_Europa_.html



In pubblicazione nella settimana del 23/07/2019



AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

Riferimento	EURES Milano Rif. 46/2018
Mansione	C + + DEVELOPER Rif. 46/2018
	You will be part of the development team and will actively participate in most of "V-cycle" steps (design, development and validation). Those opportunities will allow you to work not only on technical tasks during the development phase but also at a functional level during the design phase. You may be responsible of some parts of the project, mainly for the meetings. Salary min. (EUR)2400 Please send your CV in English to: cristiana.chepsta@alten.com and cc eures@afolmet.it
Sede	Sophia-Antipolis - Francia
Titolo	Laurea in Ingegneria
Email:	cristiana.chepsta@alten.com and cc eures@afolmet.it
Scadenza:	31/12/2019

Le offerte sono consultabili online al seguente link

http://www.cittametropolitana.mi.it/sintesi/banchedati/Offerte_Eures_per_lavorare_in_Europa_.html

AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

Riferimento	EURES Milano Rif. 47/2018
Mansione	DEVELOPER.NET Rif. 47/2018
	<p>Dans le cadre de son développement, Alten Sud EST recherche pour l'agence de Sophia Antipolis un Ingénieur Etudes et Développement .Net H/F. Dans le cadre du développement de nos activités sur Sophia Antipolis nous recherchons un Développeur Expérimenté ASP.Net H/F pour intégrer des équipes à taille humaine sur des projets à valeur ajoutée. Dans un contexte de développement applicatif et/ou web vous êtes en charge des tâches suivantes : - Etude et conception des spécifications fonctionnelles. - Conception et réalisation de l'architecture logicielle. - Développement logiciel. - Test logiciel. Diplômé(e) d'une grande école d'ingénieurs ou d'études supérieures niveau Bac +5, vous disposez d'une expérience professionnelle confirmée en environnement ASP.net. Une expérience entre 2 et 5 années est souhaitée dans un environnement technique : ASP.net, C#, WPF, WCF, MVC ... La pratique de l'anglais technique est nécessaire. Please send your CV in English to: cristiana.chepsta@alten.com and cc eures@afolmet.it</p>
Sede	Sophia-Antipolis - Francia
Titolo	Laurea in Ingegneria
Email:	cristiana.chepsta@alten.com and cc eures@afolmet.it
Scadenza:	31/12/2019



In pubblicazione nella settimana del 23/07/2019



AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

Riferimento	EURES Milano Rif. 48/2018
Mansione	PRODUCT DEFINITION ENGINEER Rif. 48/2018
	Analyse business requirements and provide functional expertise to assist with management of the product suite throughout the entire life cycle. Design and test functionality for the development of new and enhancement of existing software solutions You will be in charge of: - Developing the functional specifications in accordance with the technical marketing team - Redacting the technical's specifications - Doing the validation plan - Analyzing and managing customer requirements - Performing feasibility studies, gap analysis, specifications and sizing - Defining new product functionality, and graphical user interface design - Coordinating with development team for timely product launches - UML Designing of IT solutions Salary min. (EUR)2600 Please send your CV in English to: cristiana.chepsta@alten.com and cc eures@afolmet.it
Sede	Sophia-Antipolis - Francia
Titolo	Laurea in Ingegneria
Email:	cristiana.chepsta@alten.com and cc eures@afolmet.it
Scadenza:	31/12/2019

Le offerte sono consultabili online al seguente link

http://www.cittametropolitana.mi.it/sintesi/banchedati/Offerte_Eures_per_lavorare_in_Europa_.html

AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

Riferimento	EURES Milano Rif. 49/2018
Mansione	DATA SCIENTISTS Rif. 49/2018
	<p>The role of the data scientist is to participate in the identification, implementation and growth of the it solutions. The data scientist is part analyst, part artist: comfortable working as a software engineer and a quantitative researcher; the Data Scientist is capable of staring at data and spotting trends, wanting to learn and bring change to an organization. The data scientist explores and examines data from multiple disparate sources and sifts through all incoming data with the goal of discovering a previously hidden insight, which in turn can provide a competitive advantage or address a pressing business problem. The data scientist does not simply collect and report on data, but also looks at it from many angles, determines what it means, then recommends ways to apply the data. The data scientist is inquisitive: exploring, asking questions, doing 'what if' analyses, questioning existing assumptions and processes. Armed with data and analytical results, the data scientist then communicates informed conclusions and recommendations across an organization's leadership structure. Skills - Understand the business of the customer and understand the main performance indicators that can be leveraged to improve activity or decrease costs - Work closely with customer facing teams and the customers to identify and answer relevant clients questions using appropriate statistical techniques on available data. - Drive the collection of new data, both internal and external, and ensure its accuracy. Drive the refinement of existing data sources. - Communicate findings to all relevant internal and external contributors in a way that is accessible to each audience. Experience with Python, R, Matlab, Scala with scoobi, Hadoop/Impala, tableau or equivalent, Unix is a plus Please send your CV in English to: cristiana.chepsta@alten.com and cc_eures@afolmet.it</p>
Sede	Sophia-Antipolis - Francia
Titolo	Laurea in Ingegneria
Email:	cristiana.chepsta@alten.com and cc_eures@afolmet.it
Scadenza:	31/12/2019

AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

Riferimento	EURES Milano Rif. 50/2018
Mansione	JAVA DEVELOPER Rif. 50/2018
	<p>The role of the data scientist is to participate in the identification, implementation and growth of the it solutions. The data scientist is part analyst, part artist: comfortable working as a software engineer and a quantitative researcher; the Data Scientist is capable of staring at data and spotting trends, wanting to learn and bring change to an organization. The data scientist explores and examines data from multiple disparate sources and sifts through all incoming data with the goal of discovering a previously hidden insight, which in turn can provide a competitive advantage or address a pressing business problem. The data scientist does not simply collect and report on data, but also looks at it from many angles, determines what it means, then recommends ways to apply the data. The data scientist is inquisitive: exploring, asking questions, doing 'what if' analyses, questioning existing assumptions and processes. Armed with data and analytical results, the data scientist then communicates informed conclusions and recommendations across an organization's leadership structure. Skills - Understand the business of the customer and understand the main performance indicators that can be leveraged to improve activity or decrease costs - Work closely with customer facing teams and the customers to identify and answer relevant clients questions using appropriate statistical techniques on available data. - Drive the collection of new data, both internal and external, and ensure its accuracy. Drive the refinement of existing data sources. - Communicate findings to all relevant internal and external contributors in a way that is accessible to each audience. Experience with Python, R, Matlab, Scala with scoobi, Hadoop/Impala, tableau or equivalent, Unix is a plus Please send your CV in English to: cristiana.chepsta@alten.com and cc_eures@afolmet.it</p>
Sede	Sophia-Antipolis - Francia
Titolo	laurea in ingegneria
Email:	cristiana.chepsta@alten.com and cc_eures@afolmet.it
Scadenza:	31/12/2019



In pubblicazione nella settimana del 23/07/2019



AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

Riferimento	EURES Milano Rif. 43/2018
Mansione	PYTHON DEVELOPER Rif. 43/2018
	You will be part of the development team and will actively participate in most of "V-cycle" steps (design, development and validation). Those opportunities will allow you to work not only on technical tasks during the development phase but also at a functional level during the design phase. Major Responsibilities: Software design, documentation, development, implementation and unit test of software modules for new functionalities and enhancements in a multicultural Agile environment Architecture design, innovation, technology forecasting Performance analysis, optimization, regular delivery of quality software Daily meetings with the project stakeholder to ensure its evolution matches the stakeholder's needs. Salary min. (EUR)2400 Please send your CV in English to: cristiana.chepsta@alten.com and cc eures@afolmet.it
Sede	Sophia-Antipolis Francia
Titolo	Laurea in Ingegneria
Email:	cristiana.chepsta@alten.com and cc eures@afolmet.it
Scadenza:	31/12/2019

Le offerte sono consultabili online al seguente link

http://www.cittametropolitana.mi.it/sintesi/banchedati/Offerte_Eures_per_lavorare_in_Europa_.html



In pubblicazione nella settimana del 23/07/2019



AFOL MILANO – SERVIZIO EURES

Riferimento	EURES Milano Rif. 44/2018
Mansione	FULL STACK ENGINEER Rif. 44/2018
	You will be part of the development team and will actively participate in most of "V-cycle" steps (design, development and validation). Those opportunities will allow you to work not only on technical tasks during the development phase but also at a functional level during the design phase. Major Responsibilities: Software design, documentation, development, implementation and unit test of software modules for new functionalities and enhancements in a multicultural Agile environment Architecture design, innovation, technology forecasting Performance analysis, optimization, regular delivery of quality software Daily meetings with the project stakeholder to ensure its evolution matches the stakeholder's needs. Salary min. (EUR)2400 Please send your CV in English to: cristiana.chepsta@alten.com and cc eures@afolmet.it
Sede	Sophia-Antipolis - Francia
Titolo	Laurea Ingegneria
Email:	cristiana.chepsta@alten.com and cc eures@afolmet.it
Scadenza:	31/12/2019

Le offerte sono consultabili online al seguente link

http://www.cittametropolitana.mi.it/sintesi/banchedati/Offerte_Eures_per_lavorare_in_Europa_.html