Une réponse à la recherche d'emplois et de talents

Doté d'une expérience de plus de 10 années, Pôle RH propose une panoplie de services en adéquation avec les besoins du marché du travail. De la sélection de candidats à la formation, en passant par l'évaluation de compétences, le cabinet de recrutement chartrain répond à tous les besoins en CDD, CDI ou en travail temporaire, mais également en reclassement.

Ses conseils sont destinés aussi bien aux candidats qu'aux entreprises. Quel que soit le mode de recrutement choisi, Pôle RH analyse vos besoins et vos objectifs, selon le contexte et les enjeux du recrutement. Cette étape débouche sur l'établissement d'une définition de poste(s) et de profil(s).

Pôle RH lance ensuite le recrutement par une recherche de candidats au travers d'un fichier interne de plusieurs milliers de profils. Il procède ensuite aux entretiens individuels avec les candidats validant notamment leurs compétences, leurs expériences et leurs motivations. Il présente une présélection de dossiers à l'employeur, puis gère la partie administrative liée à l'embauche.

Grâce à un contrôle et un encadrement très suivis des prestations, et à la souplesse de ses services, Pôle RH a obtenu la confiance d'une clientèle toujours plus nombreuses.

Pôle RH a choisi une organisation par métiers afin d'être en totale adéquation avec les problématiques des différentes activités.

Pour l'intérim, la société compte plusieurs sociétés opérant dans l'industrie, le tertiaire, le bâtiment et la logistique.

Pour les métiers de la restauration :

Le Pôle hôtellerie/restauration, permet aux professionnels de faire face à leurs besoins de personnel lors d'accroissements d'activité ou pour des remplacements de dernière minute. Nous proposons aux restaurateurs de gagner du temps dans leur recrutement en nous chargeant de la sélection, selon les critères imposés par le chef d'entreprise.
Pôle RH propose une formation Œnologie. Celle-ci est dispensée par un sommelier expérimenté. Elle comprend la découverte du vignoble, des cours de dégustation, les accords mets et vins et permet d'optimiser la carte des vins, de développer les vins au verre… Des cours d'anglais appliqués à la restauration (accueil du client, prise de commande, détails des plats et des menus, relation/client) font partie de cette formation, ainsi que des cours de bureautique : formation word, excel, montage des plannings, création de cartes et menus

Christine Le Bourdonnec