

Ecrit par le 4 avril 2025

Tout est affaire de communication, d'éléments de langage

Cet histoire pourrait rester anecdotique et sans grand importance si elle n'était pas révélatrice d'un mode de gouvernance qui, aujourd'hui, privilégie la réaction sur l'action. « Affichons que c'est simple et l'on pensera que c'est simple ». Tout est affaire de communication, d'éléments de langage, comme on dit aujourd'hui. Mais on ne simplifiera rien pour autant. Ici la simplification rime avec la perte de transparence. Mais le salarié pourra toujours demander à son employeur le détail du calcul de ses cotisations vous répondra-t-on. Imaginez les entreprises qui devront faire du sur-mesure pour chaque employé : « je vous met les retraites ou pas ? ». Offrir cette possibilité c'est au fond reconnaître que c'est complexe et surtout qu'on peut rien faire, à part vous en écarter car vous n'êtes pas en capacité de comprendre. Pauvres manants.

Dans d'autres temps, le sociologue Pierre Bourdieu expliquait que notre organisation sociale reposait sur un rapport de force entre dominants dominés. On ne peut que constater que cette vision de la société qui pourrait apparaître comme simpliste et dépassée dans un monde globalisé n'est peut-être pas aussi crétine que cela. Dormez braves gens on s'occupe de tout...

Le parc Spirou recrute des employés en restauration

Ecrit par le 4 avril 2025



Vous êtes à la recherche d'un job en extra pour les week-ends et les vacances de la Toussaint ? Le parc Spirou Provence recrute ses employés polyvalents en restauration.

Parmi les qualités recherchés : aisance relationnelle, sens du service et rigueur professionnelle sur l'application des règles d'hygiène. Les débutants sont acceptés pour des postes proposés en contrat extra, temps partiel ou temps plein.

Différentes missions :

- Assurer les fonctions de production, de vente et d'entretien telles que :
- Vente et encaissement avec utilisation du logiciel de caisse
- Service des boissons chaudes, assemblage de plats simples
- Gestion de caisse en fin de service
- Approvisionnement des points de distribution
- Débarrassage, nettoyage et rangement des locaux
- La mise en place des cuisines
- La préparation du chaud et/ou du froid (dressage des entrées et des desserts, y compris la

Ecrit par le 4 avril 2025

fabrication des sandwichs et l'assemblage des produits destinés à la vente à emporter et à la cafétéria)

- La réalisation du service en cafétéria, en fast-food
- L'entretien de la cuisine et du matériel
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité de la démarche HACCP dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
- Effectuer le nettoyage, l'entretien et le rangement de la vaisselle, du matériel et des ustensiles de cuisine

Travail en semaine, weekends et jours fériés, tous les week-ends jusqu'au 10/10/2021 + temps plein du 16/10 au 07/11/2021. Pass sanitaire obligatoire, port du masque obligatoire, respect des gestes barrières. Plus d'informations, [cliquez ici](#).

L.M.