



Tovalea JobBoard

La première plateforme de recrutement spécialiste de la restauration à double qualification candidat / employeur





Rejoignez notre famille de restaurateurs !

Notre bien aimé père, chef de cuisine, a préparé toute une série d'épreuves sur les techniques de cuisine les plus pointus pour appréhender votre niveau.

Notre très chère mère, maître d'hôtel experte des découpes en salle, a dressé un questionnaire pour comprendre vos compétences.

Nos petits fils, jeunes cordons bleus, n'ont malheureusement pas encore suffisamment d'expérience pour intégrer notre équipe. Par contre, dans quelques années, ils seront naturellement des piliers de notre famille.

Si vous êtes également cuisinier talentueux, ayant déjà travaillé avec d'autres familles de restaurateurs, nous serions ravis de vous accueillir, d'autant plus que nous avons une magnifique fille prête à rencontrer l'âme sœur.

Vous avez rempli le premier questionnaire et votre bagage est rempli d'expériences en pâtisserie ? Notre fille aînée, chef pâtissière aguerrie, vous appelle pour connaître votre projet. Dessert à l'assiette ou dessert de boutique ? Restaurant étoilé ou grands classiques de la pâtisserie chez un artisan restaurateur ? Elle échangera avec vous sur votre dessert phare. Cerise sur le gâteau, elle vous conseillera sur la future famille adaptée à vos ambitions professionnelles. Vous avez travaillé au Jules Verne, dans la tour Eiffel ? C'est parfait ! Nous déjeunons tous les dimanches midis en famille avec Alain Ducasse, il adore notre boeuf bourguignon.

Pour rendre visite à notre famille, vous n'avez pas besoin d'apprendre le plan de métro parisien par cœur, Tovalea Jobboard Air vous affrète un hélicoptère !

Notre cousin, voiturier habitué des palaces, vous accueillera à l'héliport pour vous guider à l'entretien.

Nous serons tous à l'écoute pour comprendre votre parcours et les objectifs de votre carrière, autour d'un chariot de mignardises.

L'entretien terminé, vous êtes prêts à être recrutés ! Tovalea Jobboard se mobilisera alors pour vous trouver la famille de restaurateurs prête à vous adopter, en vous accueillant aussi bien que nous.



La Famille Tovalea Jobboard

Le cabinet de chasse hôtelier Tovalea Exécutive Search a décidé de mettre à profit son expertise en recrutement qualitatif au service des postes d'Agent de Maitrise pour la Restauration. Ainsi est née Tovalea Jobboard, une plateforme de recrutement performante et innovante dédiée aux postes de Chefs, sous Chefs, Responsables de Salle, Chef de Rangs, Gouvernantes et Assistants Chefs de Réception.

Cet outil va au delà de la rencontre virtuelle d'une offre et d'un cv : les clients sont qualifiés et les candidats(e)s tous et toutes rencontrés dans une processus de recrutement qualitatif et simplifié pendant lequel nous prenons la mesure des projets, des souhaits, des valeurs.

HONORAIRES : 15% Hors Taxes du salaire annuel brut pour chaque candidat placé. Remplacement garanti pendant 15 jours après l'embauche.

1

Tovalea-Jobboard vous met en relation avec une short list de 3 à 4 candidats tous rencontrés au cabinet et dont le projet correspond à 75% au minimum à vos critères de recherche.

2

Pour chaque candidat que vous sélectionnez, vous recevez en plus du CV une brève synthèse d'entretien sur son projet, ses souhaits et sa mobilité.

3

Nous fournissons trois références dont une est vérifiée par nos soins.

Nous garantissons le placement et son remplacement pendant 15 jours après l'embauche

4

Notre offre fonctionne au succès, vous nous payez des honoraires que si vous recrutez l'un des candidats shorlistés.

Qui sommes-nous ?

VALÉRIE BISCH - FONDATRICE



Née dans une famille d'industriels à Strasbourg, Valérie Bisch a su très jeune qu'elle aurait, un jour, son propre bureau, « comme mon père ». Quant au secteur dans lequel elle voulait s'épanouir, il s'est imposé à elle dès le collège : « En classe de 3e, j'ai fait un stage au Hilton de Strasbourg. Là, j'ai su que je voulais travailler dans l'hôtellerie–restauration. » Son bac B en poche, elle intègre l'Ecole hôtelière de Lausanne à 18 ans. Diplômée à 21 ans, sa première expérience la hisse au rang de manager du McDonald's des Champs-Elysées. Un an plus tard, elle intègre le Hilton Paris Suffren : son poste couvre alors la coordination des banquets et la vente externe. Curieuse de tout, elle veut apprendre, bouger, voir d'autres entreprises, se frotter à d'autres groupes.

Elle postule chez Four Seasons. Nous sommes en 1999 : le George V est sur le point de rouvrir ses portes à l'issue d'une longue vague de travaux de rénovation. Valérie Bisch est embauchée à la vente externe et prend en charge le marché anglais. En 2002, elle est approchée par l'Hôtel de Crillon. Son profil conviendrait pour un poste de directrice commerciale et marketing. Elle accepte le challenge. C'est d'ailleurs au Crillon, où elle a besoin de recruter un directeur de vente, qu'elle s'aperçoit que sur la quinzaine de CV qu'on lui soumet, « aucun ne convenait au profil que je recherchais ». Du coup, elle en est convaincue : « Il y a des choses à réinventer dans le domaine du recrutement et des ressources humaines. » Alors que de 2004 à 2008, elle s'éloigne de l'hôtellerie pour endosser la panoplie de jeune maman de deux enfants, elle pose les bases du cabinet de recrutement idéal. Elle imagine une entité aux antipodes du bureau climatisé, aseptisé, déshumanisé et non responsable. Ce sera Tovalea, qu'elle créé en 2008. Avec un premier bureau en 2012 rue Bosquet, à deux pas de l'Ecole Militaire. Puis, en 2017, une nouvelle adresse, plus spacieuse, rue José-Maria de Heredia, aux abords de l'Unesco. Sa priorité générale : « Recevoir les candidats de façon informelle, dans un lieu aux allures de boutique.

Chez Tovalea, on ne convoque pas à un rendez-vous, on rencontre les candidats. » Pour Valérie Bisch, recruter au XXI^e siècle, « c'est être encore plus attentif aux choix des recruteurs que nous faisons, car il est impensable et impossible de placer nos candidats chez des recruteurs peu scrupuleux ». Et côté candidats, « les profils qui retiennent mon attention sont les plus authentiques. Car il est difficile de placer ou d'intégrer des personnes qui ne tombent pas les masques ».

ROMAIN PETIT - ASSOCIÉ DE TOVALEAJOBOARD

Issu d'une famille de juristes « du côté de ma mère », il aurait dû être notaire. Par envie : « J'ai fait du Droit à la Catho de Lille. » Par goût : « Je me suis toujours intéressé à l'immobilier. » Sauf que Romain Petit a grandi dans l'atmosphère des brasseries. « Mon père en a eu deux, à proximité de Lille. Adolescent, j'y prenais tous mes repas. » C'est aussi dans ces brasseries qu'il a appris à jouer au billard : une distraction devenu passion et même pratique à haut niveau pendant cinq ans.

La fibre entrepreneuriale, elle s'est révélée durant sa licence en Droit : « J'étais encore étudiant lorsque j'ai créé une société de recrutement ciblée sur les métiers de l'hôtellerie-restauration. » Sa licence en poche, il se forme lui-même aux subtilités du web, rédige un business plan, lève des fonds et lance sa plateforme de recrutement sur la toile. « Je vendais des CV à 7 euros l'unité. Le modèle n'était pas rentable. C'était une erreur de jeunesse », reconnaît-il. Il n'en demeure pas moins que sa démarche est repérée par la fondatrice de Tovalea. Valérie Bisch le rencontre et collabore avec lui en 2014 en tant que consultant. « D'emblée, j'avais une mauvaise image du cabinet de recrutement en règle générale, confie Romain Petit. Mais ça, c'était avant de rencontrer Valérie... »

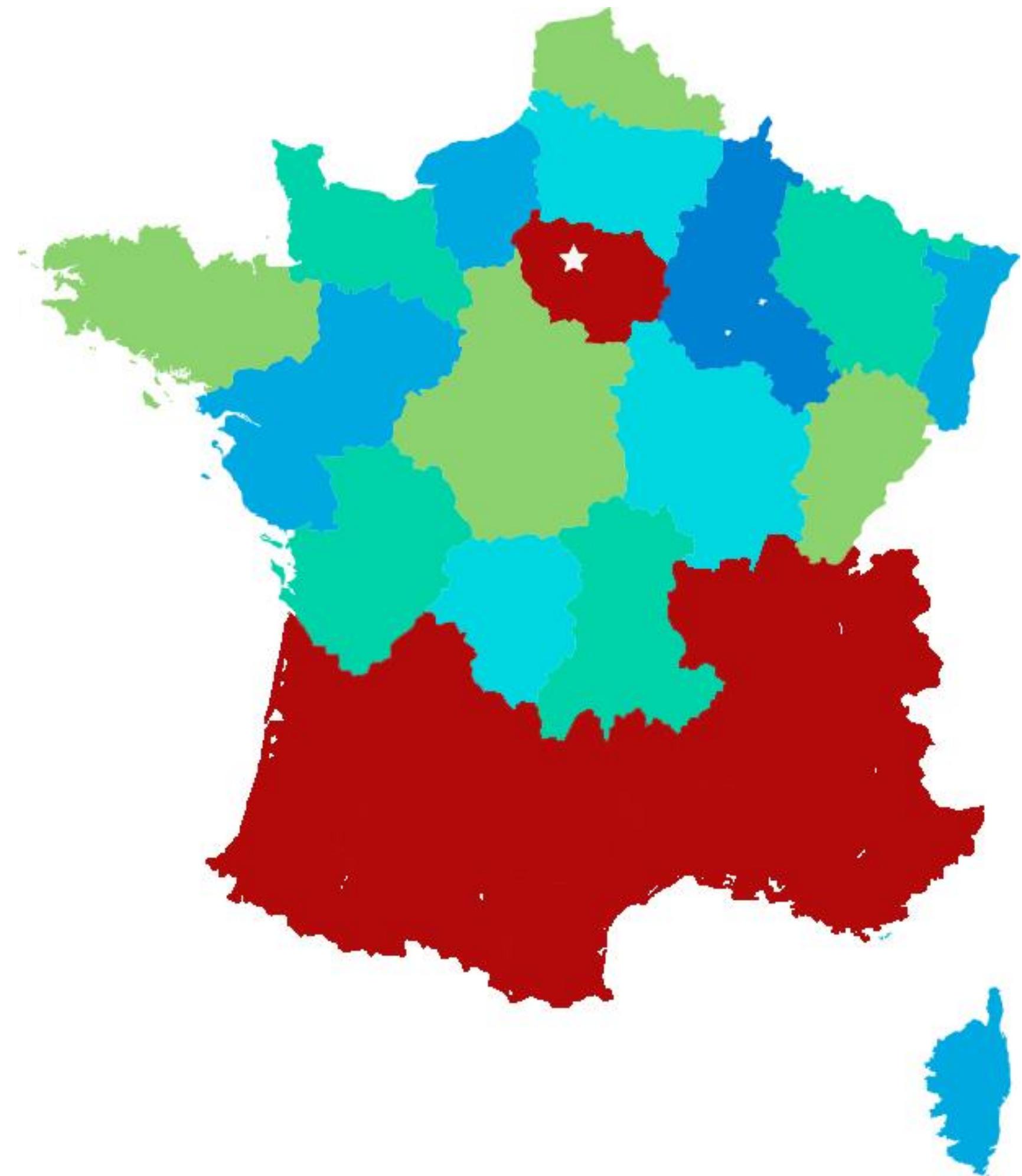
Le duo va mettre sur pied la plateforme de recrutement Tovalea Jobboard et développer une visibilité du cabinet sur le web. Un travail de fourmi. Surtout que Romain Petit a... une double vie. Depuis 2016, il partage son temps entre Tovalea à Paris et la gérance du restaurant Solange à Lille, avec Christophe Pirotais, candidat Top Chef 2015, aux fourneaux. Quand il recrute pour son établissement, il ne demande jamais aux postulants leurs qualités, ni leurs défauts. « Je préfère les mettre au pied du mur, face à un cas pratique du type : vous organisez un repas chez vous, entre amis. Ils ont tous une heure de retard. Comment réagissez-vous ? » « Je suis en quête de naturel et d'humain, poursuit-il. Je cible des personnalités, des valeurs aussi, afin de créer une dynamique, une équipe soudée et limiter le turn over. Il faut se tourner vers les autres, pas l'inverse. »



Notre Promesse

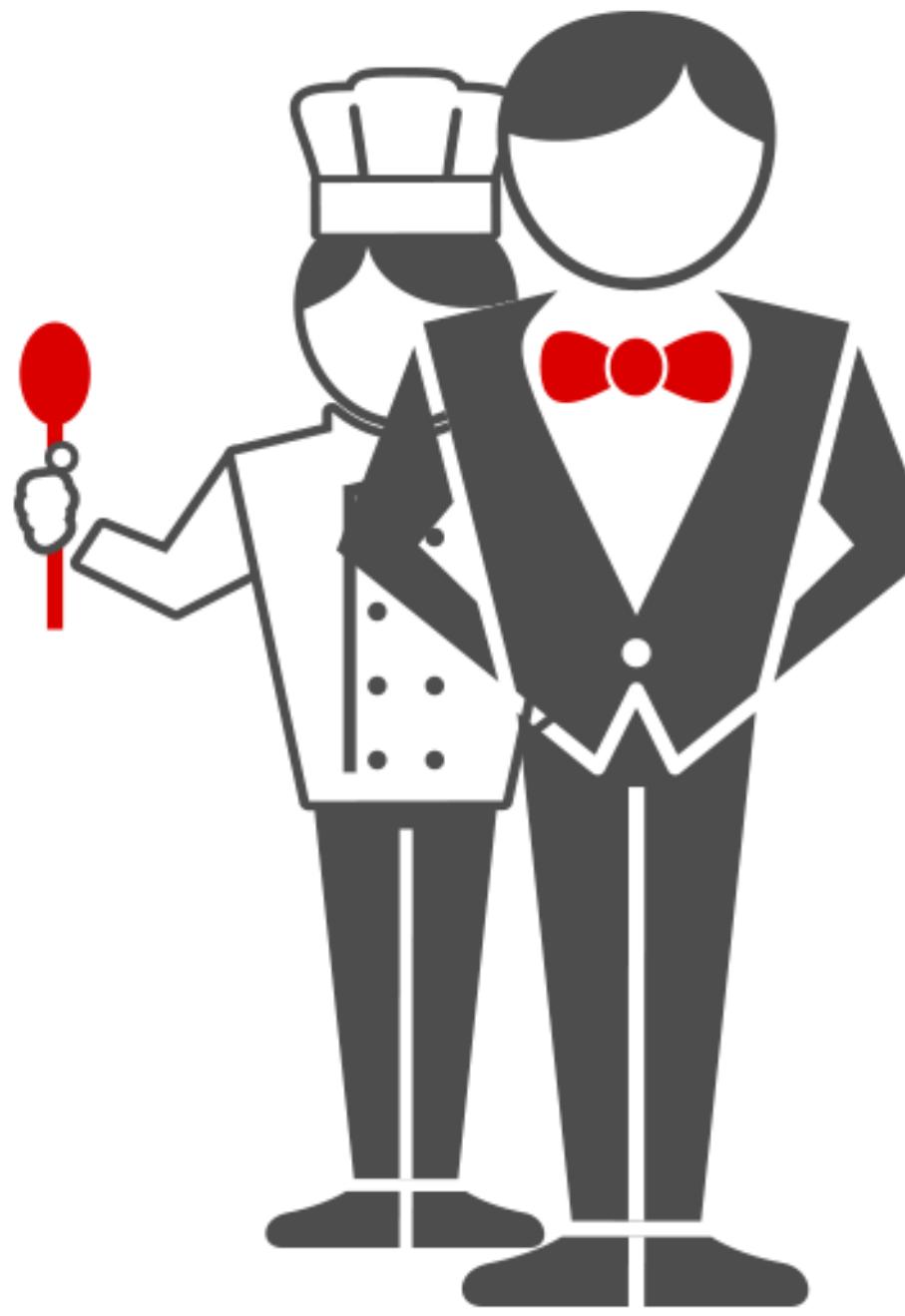
Un candidat qualifié garanti
sous 48h maximum.

Notre cible



Paris et Province : Sud Ouest et Sud Est de la France

Chef de cuisine / Second et responsable de salle / Maître d'hôtel



Cliquez ici pour aller sur
notre Jobboard.

Loyauté, Sincérité, Excellence.

