

Cher(es) Membres,

Cette année 2012 aura été riche en nouveautés : Café de l'emploi tous les mardis, Atelier de l'emploi les mercredis, signatures de nouveaux partenariats... nous ne pouvons pas conclure 2012 sans une dernière bonne nouvelle. En effet depuis quelques semaines maintenant une **bibliothèque** est à votre disposition au Centre. Moyennant £5 de caution nous vous proposons d'emprunter des livres en anglais et en français pour une durée d'un mois ! Par ailleurs si vous souhaitez échanger des livres, sachez que nous « troquons » nos livres français contre des ouvrages anglais, alors n'hésitez pas !



Une bonne nouvelle ne venant jamais seule, notre équipe de **traductrices** bénévoles a aussi été renforcée pour mieux répondre à vos demandes. Vous avez déjà pu rencontrer Jenny et Zara, que nous tenons à remercier pour leur fidélité et leur soutien depuis plusieurs années. Vous pouvez dès maintenant échanger sur vos CV et autres documents avec Marie et Anne-Line à qui nous souhaitons la bienvenue. Pour des raisons pratiques nous avons modifié les jours de leur venue : elles seront présentes les **mardis** et **jeudis** de 14h00 à 16h00 pour des rendez-vous de 20 minutes.

Une nouvelle fois nous profitons de cette newsletter pour vous inviter à **nous informer de l'avancée de vos recherches**. Prenez quelques minutes pour nous envoyer un email ou nous appeler !



Nous vous informons que le Centre Charles Péguy sera **fermé pour les fêtes, du mercredi 19 décembre au mardi 2 janvier inclus**.

Réouverture le jeudi 3 janvier 2013 à 14h.

Il est important de noter que le Centre ne pourra accueillir qu'un nombre de personnes limité lors de la réouverture, c'est pourquoi nous vous recommandons de ne pas tous vous précipiter le 3 janvier dans les locaux.

Bonne lecture, et profitez d'être à Londres pendant les fêtes pour tester le célèbre "Christmas cake" dont vous trouverez la recette en fin de newsletter !

Bonne fêtes à vous tous !

AU PROGRAMME CE MOIS-CI

Les jobs de Noël	p 2
Conseils juridiques : les congés payés	p 4
Les bons plans	p 5
Cours d'anglais : la recette du Christmas Cake	p 6
Les informations sur le Centre Charles Péguy	p 7
Les ateliers de l'emploi	p 8
Les cafés de l'emploi	p 9



OÙ POSTULER POUR NOËL – GRANDS MAGASINS & « CHRISTMAS STAFF »

Travailler en tant que « salarié temporaire » pour la période des fêtes puis des soldes peut se révéler une excellente opportunité d'être embauché rapidement, de développer ses compétences & son anglais et d'ajouter sur son CV cette si importante « première expérience » à Londres. Nombreuses sont les chaînes de grands magasins qui recrutent de façon massive en fin d'année, notamment via internet et les fameuses applications forms. En voici quelques-unes et leurs adresses.



TK MAXX

TK Maxx possède des boutiques au Royaume-Uni, en Irlande, en Allemagne et en Pologne. On y vend des produits peu chers : prêt-à-porter, chaussures, linge de lit, meubles, produits de beauté et objets de décoration pour la maison.

Site de recrutement :

<http://www.tkmaxx.com/content/ebiz/tkmaxx/resources/careers/jobs/index.htm>

Application Form pour le Christmas staff :

http://www.tkmaxx.com/content/ebiz/tkmaxx/resources/careers/jobs/UK_TKM_Christmas_Application_Form.pdf

NEXT

Next est une chaîne anglaise qui propose prêt à porter, accessoires, chaussures et équipements et accessoires pour la maison. La chaîne possède plus de 550 magasins au Royaume-Uni et en Irlande.

Site pour postuler pour le Christmas Staff :

<http://careers.next.co.uk/retail/retailvacancies.aspx>

BOOTS

Boots est une chaîne de pharmacies anglaise bien connue, possédant des boutiques dans les rues les plus célèbres de Londres ainsi qu'en Irlande. On y vend des produits pharmaceutiques mais aussi divers produits alimentaires & accessoires, à la manière d'une grande surface.

Site pour postuler pour le Christmas Staff :

<http://www.boots.jobs/christmas/>



JOHN LEWIS

Il s'agit de l'une des célèbres enseignes de grands magasins du Royaume-Uni. Il existe actuellement 39 magasins en Angleterre, en Ecosse et au Pays de Galles. On y vend des produits de décoration, du linge de maison, des vêtements et des accessoires milieu & haut de gamme.

Site pour postuler pour le Christmas Staff : <http://www.jlpjobs.com/jobs/john-lewis-christmas-temps.htm>



Royal Mail

Service postal public, Royal Mail officie au Royaume-Uni et en Irlande du Nord, livrant les colis dans toute la zone.

Site pour postuler pour le Christmas Staff :
<http://www.royalmailgroup.com/our-people/careers/christmas-recruitment>

ARGOS

Argos vend, en ligne et en boutique, de nombreux produits dans différents secteurs : bricolage, informatique, décoration, linge de maison, accessoires, prêt-à-porter...

Site pour postuler pour le Christmas Staff :
https://www.argoscareers.com/jobs_argos/careers/christmas.aspx

Avec toutes ces adresses, n'hésitez pas à postuler rapidement ! En fonction de votre niveau d'anglais, visez les postes en boutique ou en réserve (mise en rayon, préparation de commandes pour les boutiques vendant également en ligne...). A l'issue de la période des fêtes, certains membres du staff seront gardés, les autres, forts de cette première expérience, pourront se diriger vers d'autres magasins ou postes. La liste ci-dessus n'est pas exhaustive, n'hésitez pas à parcourir internet à la recherche d'autres noms ! Bien sûr, si vous rencontrez des difficultés pour remplir vos applications forms, n'oubliez pas que les traductrices du Centre peuvent vous aider à corriger vos brouillons tous les mardis & jeudis sur rendez-vous.



Conseils juridiques : ai-je droit à des congés payés ?

Oui si vous êtes salarié ! De par la loi, vous avez droit au minimum à 5,6 semaines de congés payés par an, soit 28 jours de congés payés si vous travaillez au moins 5 jours par semaine (vous n'avez pas droit à plus de jours si vous travaillez 6 jours par semaine mais votre contrat de travail peut être plus généreux). Attention, **ces 28 jours incluent les 8 jours fériés** du Royaume-Uni (donc 20 jours ouvrables + 8 jours fériés).

Ces congés sont déterminés sur une année de référence qui commence normalement à la date du début de votre contrat et à chaque date anniversaire, mais votre contrat de travail ou le *staff handbook* peut prévoir une autre date.

Pendant la première année, votre droit aux congés payés s'accroît de 1/12 par mois. Les années suivantes vous avez droit à tous vos congés payés dès le début de l'année.

Sauf si votre contrat est plus généreux, vous n'avez à priori pas le droit de reporter vos congés sur l'année de référence suivante ; si vous ne les prenez pas avant la fin de l'année, vous les perdrez. Votre employeur peut vous refuser les dates que vous lui proposez donc, prévenez-le suffisamment tôt. Votre demande de congés doit être faite en avance : cette avance doit être d'au moins deux fois la durée des congés que vous voulez prendre (donc si vous voulez prendre 2 semaines de congés, vous devez prévenir l'employeur 4 semaines avant). S'il refuse, il doit vous prévenir en vous donnant un préavis d'au moins la durée des congés que vous voulez prendre (dans notre exemple donc, la réponse de l'employeur doit se faire 2 semaines avant les dates de congés demandées). Attention, votre employeur peut vous obliger à prendre vos congés à une date qui lui convient, en vous donnant un préavis d'au moins deux fois la durée des congés (donc 4 semaines avant, toujours selon notre exemple).

Normalement, vous devez recevoir votre salaire contractuel pendant vos congés comme si vous travailliez. Si votre horaire de travail varie, vous avez droit à la moyenne de votre salaire des 12 dernières semaines.

Si votre contrat de travail prend fin, pour quelque motif que ce soit, vous avez droit à une indemnité compensatrice des congés payés que vous aurez accumulés pendant l'année de référence en cours.

Merci à Sarah et Sybille pour leurs précieux conseils.

Nous vous rappelons que pour bénéficier de conseils juridiques vous avez la possibilité d'accéder à des consultations gratuites chaque jeudi de 19h à 20h : Crypte de St Mary's Church (suivre « Islington Legal Advice Centre »), Upper Street, Métro : Angel.



LES BONS PLANS DU MOIS DE DECEMBRE



Santa Run - Marathon des Pères Noël

Le 9 décembre faites une bonne action et rejoignez des centaines de Pères Noël pour un marathon aux couleurs rouges et blanches. Une course de 5 ou 10 km... déguisé en Père Noël ! Vous pouvez marcher, faire du jogging ou courir pour une course accessible à tous ! L'objectif de ce marathon est de rassembler des fonds afin de rendre plus agréable la vie des enfants atteint de maladies grave, l'inscription est au prix de

£20 et vous aurez l'occasion de récolter des fonds pour l'association de votre choix.
<http://www.doitforcharity.com/doitforcharity-santa-run-2012.aspx?e=2192&c=2278>

Christmas cheer for shoppers

Tous les mercredi soirs de décembre jusqu'à 21h, tout près du Centre Charles Péguy, à Columbia Road, E2, venez goûter à l'ambiance de Noël de Shoreditch avec plus de 40 boutiques aux idées originales et un marché de sapins de Noël. Ambiance relax loin des tumultes du centre-ville, ou il y aura du vin chaud, de quoi grignoter et de la musique live. **Pour une liste des marchés de Noël à Londres :** <http://www.visitlondon.com/tag/christmas-markets>



Patin à glace à Londres

De novembre à janvier, des patinoires temporaires surgissent aux 4 coins de Londres, au pied de quelques-unes des attractions les plus emblématiques de la ville. Beaucoup s'accompagnent de bars ou cafés et proposent des séances de patinage spéciales, en musique ou tard en soirée.

Les patinoires : <http://www.bealondoner.com/en/blog/nadege/les-patinoires-de-londres>

The New Year's Eve

L'une des soirées du Nouvel An les plus célèbres au monde. Des milliers de réveillonneurs affluent vers Trafalgar Square pour y célébrer la nouvelle année, au son des cloches de Big Ben. Des milliers d'artistes et de musiciens se produisent ce soir-là, conduits à travers le centre de Londres par le maire de Westminster.



COURS D'ANGLAIS – LA RECETTE DU CHRISTMAS CAKE

Here is a traditional recipe to easily bake the perfect desert for family & friends for Christmas eve.

Ingredients for the cake:

- 450 g margarine
- 450 g soft brown sugar
- 8 eggs, beaten
- 450 g self-rising flour
- 1/2 tsp ground **ginger**
- 110 g ground almonds
- 1 orange & 1 lemon, **rind** and juice only
- 1 **tsp** ground mixed spice
- 1 tsp **cinnamon**
- 110 g **glacé cherries**
- 700 g mix of raisins, **sultanas** and currants
- 110 g mixed candied peel

Ingredients for the decoration:

- 3 tbsp warmed apricot **jam**
- dried fruit and mixed nuts (apricots, glacé cherries, pistachios, macadamias and almonds)
- 2 whole **star anise**



Recipe

1. Grease and line a 9" **tin**. Preheat oven to 140C/120C fan/gas 4.
2. Beat the margarine until soft. Add the sugar and cream the two together until pale and **fluffy**.
3. Add the eggs bit by bit, **whisking** and adding a little flour to hold the mixture together.
4. Once all the eggs have been added, add the rest of the flour and beat well.
5. **Sprinkle** the spices, ground almonds, lemon juice, and lemon and orange rind on top of the mixture and fold in until evenly distributed. Add a pinch of salt.
6. **Toss** all the dried fruit in a handful of flour before adding it to the mixture so they won't **sink**. Fold the dried fruit into the mixture and then pour the mix into the lined tin.
7. Place on the middle shelf of the oven and cook for 2 hours. Test the cake after 1.5 hours by inserting a **skewer** or sharp **knife** into its centre - if it comes out clean, it's ready.
8. Once cooled, position your chosen nuts and fruits on top of the cake.
9. Warm 3 tbsp jam and, using a pastry brush, gently brush the nuts and fruit with jam to give a **sparkling** effect. Finish with a few well-placed star anise and cinnamon sticks.

ginger = gingembre

rind = peau / zeste

tsp (teaspoon) = cuillère à café

cinnamon = cannelle

glacé cherries = cerises glacées

sultanas = raisins secs

jam = confiture

star anise = anis étoilé

tin = moule

fluffy = moelleux / léger

whisking = battre

sprinkle = saupoudrer

toss = jeter

sink = couler

skewer = pic / brochette

knife = couteau

sparkling = brillant



LES INFORMATIONS SUR LE CENTRE CHARLES PÉGUY

Conseillers Emploi :

Charlotte DESHAYES

charlotte@centrecharlespeguy.co.uk

Cédric PRETAT

cedric@centrecharlespeguy.co.uk

Fabien MAERO

fabien@centrecharlespeguy.co.uk

Réception :

info@centrecharlespeguy.co.uk

Blog : <http://centrecharlespeguy.co.uk>

Accès: 114-116 Curtain Road – EC2A 3AH London

Metro Liverpool Street, Old Street ou Shoreditch High Street.

Horaires d'ouverture :

Appelez le standard entre 9h et 18h du lundi au vendredi au **0207 749 7714** pour obtenir un rendez-vous avec les traductrices et/ou un conseiller emploi.

	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
09h00 – 10h00					
10h00 – 14h00		Ouvert au public	13h00 – 14h00 Atelier de l'Emploi		Ouvert au public
14h00 – 16h00	Ouvert au public	Traductrices bénévoles	Ouvert au public	Traductrices bénévoles	
16h00 – 17h00		16h15: RDV au Centre pour le Café de l'Emploi		Ouvert au public	
17h00 – 18h00					

Merci à nos sponsors :



LES ATELIERS DE L'EMPLOI :



3 THEMES ABORDÉS:

- Comment bien faire son CV
- Comment bien prospecter
- Comment réussir son entretien de recrutement

TOUS LES MERCREDIS DE 13H00 À 14H30

Inscrivez-vous sans plus attendre à l'accueil, par mail ou téléphone !



LES CAFES DE L'EMPLOI

Le Centre Charles Péguy vous invite à participer à ses cafés de l'emploi

TOUS LES MARDIS
RDV À 16H15 AU CENTRE CHARLES PÉGUY



LES CAFES DE L'EMPLOI C'EST:

- Une occasion unique pour tous les membres du Centre d'obtenir un maximum d'informations sur la vie à Londres.
- Favoriser un échange d'expériences entre les personnes présentes.
- Un moment agréable et enrichissant dans l'ambiance d'un café sympa !



VEUILLEZ NOTER QUE LE PRIX DES CONSOMMATIONS EST À VOTRE CHARGE

