

AGENT·E POLYVALENT·E DE RESTAURATION

Ce job été s'inscrit dans le cadre de la politique jeunesse de la ville de Lomme qui soutient l'insertion des jeunes et les encourage dans leur insertion professionnelle.

Pôle : Ville Educative et Culturelle

Service : Restauration, Logistique, Ecoles

Durée de la mission : 3 semaines consécutives sur les périodes suivantes :

- 08/07/2024 au 27/07/2024
 - 29/07/2024 au 17/08/2024
 - 12/08/2024 au 31/08/2024
-

MISSIONS DU POSTE

- Entretien : balayage, évacuation des déchets, lavage des sols
- Aide au service
- Plonge et nettoyage de salle

COMPETENCES REQUISES

Savoirs :

- Règles d'hygiène et de sécurité
- Techniques de service en salle selon les types de service (à table, self-service) et selon le public accueilli
- Allergies alimentaires

Savoirs faire :

- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Accompagnement des convives pendant le temps du repas
- S'assurer du bon fonctionnement d'un équipement, d'un matériel
- Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
- Manipuler et porter des matériels et des machines
- Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer des locaux et des surfaces
- Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation

Savoirs être :

- Discrétion
- Dynamisme
- Ponctualité
- Travail en équipe

AGENT·E POLYVALENT·E DE RESTAURATION

CONDITIONS DE TRAVAIL

- **Horaires :**

	Matin	Après-midi	Nombre d'heures
Lundi	8h15	15h15	7h
Mardi	8h15	15h15	7h
Mercredi	8h15	15h15	7h
Jeudi	8h15	15h15	7h
Vendredi	8h15	15h15	7h
Samedi			
			35h00

- **Rémunération :** SMIC en vigueur à la signature du contrat.

*Les jours fériés ne sont pas rémunérés (jeudi 15 août 2024).
Néanmoins, en fonction des services, il sera possible d'effectuer les 105 heures sur les 3 semaines avec un aménagement des horaires.*

- **Adresse du lieu de travail :** Bâtiments communaux et offices de restauration décentralisés
- **Déplacements :** Dans les différents offices de restauration
- **Contraintes et risques particuliers associés au poste :** station debout prolongée, manipulation de produits chimiques, port de charges

Comment candidater ?

- 1) Compléter le dossier de candidature sur le site internet de la mairie de Lomme (www.ville-lomme.fr) ou retirer la version papier à l'accueil du service des Ressources Humaines (72 avenue de la République 59160 LOMME – 1er étage au bout du couloir).
- 2) Transmettre votre dossier de candidature et votre CV **avant le 30 avril 2024** au service RH ou par email à ressourceshumaines@mairie-lomme.fr
- 3) Se présenter à l'entretien auquel vous serez convoqué·e.

AGENT·E POLYVALENT·E DE RESTAURATION

Modalités de recrutement (Liste des pièces administratives à fournir en cas de recrutement)

- 1) Copie recto verso de votre **carte d'identité** ou passeport ou carte de séjour en cours de validité.
- 2) Copie de votre **attestation de sécurité sociale** (*le numéro d'assuré·e doit y être visible et lisible*).
- 3) **RIB à votre nom**.
- 4) Un **justificatif de domicile** (*facture : électricité, gaz, ...*).
- 5) **Assurance** responsabilité civile.
- 6) **Certificat médical** d'aptitude au travail établi par votre médecin traitant.
- 7) **Extrait de casier judiciaire*** (bulletin n°3)

*Demande à effectuer sur le site suivant : <https://casier-judiciaire.justice.gouv.fr>

Pour toute question, rapprochez-vous du service des Ressources Humaines :

hbrunet@mairie-lomme.fr ou 03.20.22.76.07