

AGENT·E POLYVALENT·E DE RESTAURATION (3 postes)

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 :

- 07/07/2025 au 26/07/2025
 - 28/07/2025 au 16/08/2025
 - 11/08/2025 au 30/08/2025
-

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 (3 postes)

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 mai 2025** 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
(3 postes)

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