

Employé / Employée de libre-service (H/F)

13 - LE THOLONET - [Localiser avec Mappy](#)

Actualisé le 09 juin 2021 - offre n° 115NRKW

Souriant(e) et aimant le travail en équipe, l'Equipier Polyvalent (H/F) Lidl accueille les clients et répond à leurs demandes. Il/elle assure l'encaissement fiable des produits. Il/elle participe à la bonne gestion du supermarché en garantissant le bon approvisionnement des rayons ainsi que la qualité et la fraîcheur des produits. Il/elle maintient un supermarché propre et agréable pour les clients. Évoluant dans une ambiance de travail à la fois professionnelle et conviviale, il/elle applique, au quotidien, le concept commercial de l'enseigne.

Type de contrat

Contrat à durée indéterminée
Contrat travail

Durée du travail

35H Horaires normaux

Salaire

- Salaire : Mensuel de 1635 Euros à 1635 Euros sur 13 mois

PROFIL SOUHAITÉ

Expérience

- Débutant accepté

Savoirs et savoir-faire

- Disposer des produits sur le lieu de vente
- Réceptionner un produit
- Vérifier la conformité de la livraison
- Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon
- Réaliser le balisage et l'étiquetage des produits en rayon

Savoir-être professionnels

- Autonomie
- Réactivité
- Travail en équipe

Permis

- B - Véhicule léger [Ce permis est indispensable](#)

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Qualification : Employé non qualifié
- Secteur d'activité : Entreposage et stockage frigorifique

Cuisinier / Cuisinière de collectivité (H/F)

13 - LE THOLONET - [Localiser avec Mappy](#)

Actualisé le 18 juin 2021 - offre n° 114RSDV

Nous recherchons un cuisinier (H/F) ayant une expérience confirmée en restauration collective de 3 ans minimum, pour un CDI temps plein du lundi au vendredi. Vous aurez en charge d'effectuer la préparation préliminaire des ingrédients (découper, éplucher, laver, émincer..), de réaliser des préparations culinaires chaudes ou froides, de participer au service, de réceptionner, contrôler et stocker la marchandise, de réaliser des inventaires de stock et d'appliquer le plan de maîtrise sanitaire et les règles de sécurité. Votre dynamisme, votre créativité, votre sens du service, votre capacité à travailler en équipe, votre souci de la qualité et votre rigueur seront vos atouts.

Type de contrat

Contrat à durée indéterminée
Contrat travail

Durée du travail

35H Horaires normaux

Salaire

- Salaire : Mensuel de 1700,00 Euros à 1800,00 Euros sur 13 mois

PROFIL SOUHAITÉ

Expérience

- 3 ans [Cette expérience est indispensable](#)

Savoirs et savoir-faire

- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...) [Cette compétence est indispensable](#)
- Cuire des viandes, poissons ou légumes [Cette compétence est indispensable](#)
- Doser des ingrédients culinaires [Cette compétence est indispensable](#)
- Mélanger des produits et ingrédients culinaires [Cette compétence est indispensable](#)
- Éplucher des légumes et des fruits [Cette compétence est indispensable](#)

Savoir-être professionnels

- Réactivité
- Autonomie
- Sens de l'organisation

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Qualification : Employé qualifié
- Secteur d'activité : Autres services de restauration n.c.a.

ENTREPRISE

API RESTAURATION

50 à 99 salariés