

## Agent d'entretien et de restauration



Référence de l'offre : N°23

**Période 1** : Du 06/07/2026 au 24/07/2026 :

**Période 2** : Du 27/07/2026 au 14/08/2026 :

**Période 3** : Du 17/08/2026 au 04/09/2026 :

### Lieux – Coordonnées - Horaires

- **Lieu** : Divers bâtiments et offices
- **Nom du Directeur de Pôle** : Sarah TAMALLAH
- **Nom du Responsable de Service** : Muriel CONTI – Laila AMIRECH
- **Horaires** : 6h30-13h30
- **Contact : Service des Ressources Humaines**  
 [recrutement.emploiete@berreletang.fr](mailto:recrutement.emploiete@berreletang.fr)  
 04 42 74 94 10

### Missions

#### Concernant l'entretien :

- Nettoyage des locaux et des équipements afin d'assurer un aspect agréable. Vérification fourniture recharges sanitaires (papier WC, essuie-mains, savon)

#### Concernant la restauration :

- Mise en place des couverts, préparation des repas.
- Service aux convives.
- Débarrassage, plonge (vaisselle)

#### Tenue de travail :

- Chaussures fermées type baskets
- Vêtements adaptés à la restauration (pantalon, t-shirt manches longues de préférence ou courtes, **charlotte et tablier jetable et sur-chaussure fournis par le service pour la restauration**)
- Bijoux et ongles longs à proscrire et cheveux attachés

### Savoir être

- Respect des consignes d'hygiène et de sécurité
- Rigueur et bonne organisation
- Bon sens relationnel
- Prise d'initiative
- Discrétion et neutralité
- Respect des horaires de travail
- L'utilisation du téléphone portable est interdite sauf urgences

### Rémunération et jour de congés

- Votre rémunération vous sera versée le mois suivant la période à laquelle vous avez été embauché(e).
- Votre contrat vous donne droit à 1,5 jours de congé. Les jours seront choisis d'un commun accord avec votre encadrant.

## Agent de restauration à la cuisine centrale

Référence de l'offre : N°24

**Période 1** : Du 06/07/2026 au 24/07/2026

**Période 2** : Du 27/07/2026 au 14/08/2026

**Période 3** : Du 17/08/2026 au 04/09/2026

### Lieux – Coordonnées - Horaires

- **Lieu** : Cuisine centrale - 17 rue Henri Becquerel ZAC Euroflory Parc – Berre L'Étang
- **Nom du Directeur de Pôle** : Sarah TAMALLAH
- **Nom du Responsable de Service** : VIVET Franck
- **Nom de l'Encadrant** : VIVET Franck
- **Horaires** : 6h00-13h00
- **Contact : Service des Ressources Humaines**  
 [recrutement.emploierte@berreletang.fr](mailto:recrutement.emploierte@berreletang.fr)  
 04 42 74 94 10

### Missions

- Aide à la préparation des repas (légumerie, assemblage)
- Participer à la plonge (vaisselle)
- Participer au nettoyage et à la désinfection des locaux et du matériel
- Participer au thermoscellage (mise en barquettes)

#### Tenue de travail :

- Chaussures fermées type baskets
- Vêtements adaptés à la restauration (pantalon, t-shirt manches longues de préférence ou courtes, **charlotte et tablier jetable et sur-chaussure fournis par la cuisine centrale**)
- Bijoux et ongles longs à proscrire
- Cheveux attachés

### Savoir être

- Respect des consignes d'hygiène et de sécurité
- Rigueur et bonne organisation
- Bon sens relationnel
- Prise d'initiative
- Discrétion et neutralité
- Respect des horaires de travail
- L'utilisation du téléphone portable est interdite sauf urgences
- Permis B ou moyen de locomotion jusqu'à Euroflory

### Rémunération et jour de congés

- Votre rémunération vous sera versée le mois suivant la période à laquelle vous avez été embauché(e).
- Votre contrat vous donne droit à 1,5 jours de congé. Les jours seront choisis d'un commun accord avec votre encadrant.