

FICHE DE POSTE

INTITULE DU POSTE : AJUDANTE DE RESTAURACAO/ AIDE RESTAURATION

SERVICE : SERVICES RESTAURATION

CATEGORIE C : Grille des personnels aides-cuisinières

Horaires : 38 heures semaine

CONTEXTE DU RECRUTEMENT

Poste vacant Poste susceptible d'être vacant Création

Date souhaitable de prise de fonction 01/09/2023

Suppléance

Durée de la suppléance : du Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date. au Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.

LOCALISATION ADMINISTRATIVE ET GEOGRAPHIQUE

Lycée français Charles Lepierre

Avenida Duarte Pacheco, 32
1070-112 Lisbonne Portugal

LE POSTE ET SON ENVIRONNEMENT

FONCTION : AJUDANTE DE RESTAURACAO / Aide RESTAURATION

MANAGEMENT NON

NOMBRE D'AGENTS A ENCADRER : 0

DESCRIPTION DE LA STRUCTURE

Le Lycée français Charles Lepierre est un établissement en gestion directe de l'Agence pour l'enseignement français à l'étranger (AEFE). Il scolarise 2100 élèves environ de la maternelle au baccalauréat et compte environ 250 personnes enseignants et non-enseignants.

Cet établissement dispense un enseignement conforme aux programmes de l'Education Nationale française et la langue de travail est le français.

EFFECTIFS DE LA STRUCTURE : 32 PERSONNES

Sous l'autorité du chef d'établissement ordonnateur, le AJUDANTE DE RESTAURACAO / Aide RESTAURATION assiste le responsable de la restauration sur les fonctions suivantes :

RESPONSABILIDADES/ FUNÇÕES

- Cumprir Instruções do empregador e dos responsáveis do refeitório



- Ajudar na preparação de refeições
- Limpar e higienizar a cozinha e os refeitórios,

DESCRIPTION DU POSTE (responsabilités, missions, attributions et activités) :

- Savoir respecter et mettre en place les instructions du responsable de restauration
- Aider à la préparation des plats
- Nettoyage et désinfection de la cuisine et des lieux de la restauration, en conformité des normes HACCP

CONDITIONS PARTICULIÈRES D'EXERCICE : aucune

TECNICAS/ CAPACIDADES/TECHNIQUES ET SAVOIRS-FAIRE

- Experiência comprovada na função
- Formação ou noções comprovadas em Higiene e Segurança Alimentar e do Sistema HACCP
- Proatividade, assiduidade e pontualidade
- Dinamismo, organização e espírito de equipa
- Expérience dans la fonction
- Formation et notions en hygiène et sécurité alimentaire, en HACCP
- Etre proactif, assidu et ponctuel
- Savoir travailler en équipe
- Etre dynamique et organisé

TEMPS PLEIN OUI

TELETRAVAIL POSSIBLE NON

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE :

- Débutant
- Confirmé
- Expert

VOS CONTACTS RH (nom, prénom, fonction, téléphone, adresse électronique)

Contact à qui adresser les candidatures (mail) : recrutement@lfcl.pt

Personne à contacter (mail) : Joachim Cormier, directeur administratif et financier : gestionnaire.comptable@lfcl.pt

Autre personne à contacter (mail) : Maria Amélia Tomás : restaurationscolaire@lfcl.pt