

Mme Christelle LAMBIN
3 rue des Huiliers
16330 SAINT-AMANT DE BOIXE
Tél : 07.49.74.46.86
Mail : chris.lambin23@gmail.com

St- Amant de Boixe,
Le 23 septembre 2025

Objet : Candidature spontanée au métier
de servive en restauration collective

P. J. : Mon Curriculum Vitaë

Madame, Monsieur,

Je suis actuellement employée polyvalente pour la Mairie de Saint-Genis de Saintonge depuis plus de 3 ans pour laquelle j'effectue diverses tâches dont la restauration scolaire.

Je me permets de vous présenter ma candidature pour un poste dans la restauration collective car ce domaine me plaît beaucoup.

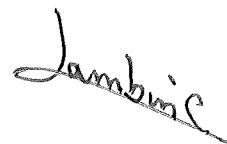
Je pense réunir les qualités nécessaires à l'exercice de ce métier. En effet, je fais preuve de dynamisme et d'autonomie. J'ai une bonne résistance physique et le sens du travail en équipe.

Au cours de mes expériences passées en tant que commis de cuisine au Collège et remplaçante cantinière pour l'école maternelle et le centre aéré de St-Genis de Saintonge, j'ai pu développer un grand sens de polyvalence que ce soit en termes de préparations culinaires simples, de service et d'entretien.

Aussi j'aimerai mettre mes compétences à profit au sein de votre établissement.

Dans l'attente d'un éventuel entretien au cours duquel je pourrai vous montrer toute ma motivation, je me tiens à votre disposition pour toute autre information complémentaire et vous prie de croire, Madame, Monsieur, en l'expression de mes sentiments distinguées.

Christelle LAMBIN



CHRISTELLE LAMBIN

AGENT DE COLLECTIVITÉ

 chris.lambin23@gmail.com

 07.49.74.46.86

 3 rue des Huiliers,
SAINT-AMANT DE BOIXE 16330

PROFIL

Employée polyvalente motivée et travailleuse à la recherche d'un nouveau rôle stimulant dans la restauration collective. Prête à apporter les compétences nécessaires pour répondre aux besoins de l'équipe grâce à une assistance rapide et de qualité.

Plusieurs remplacements m'ont permis d'acquérir des compétences dans la restauration scolaire. Préparation et service des repas, le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et la maintenance des installations. Excellent sens du service, esprit d'équipe et capacité à travailler efficacement dans un environnement dynamique et exigeant.

COMPÉTENCES

Expérience en préparation et service des repas dans le secteur de la restauration scolaire.

Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. (HACCP)

Méthodes de la conservation et de stockage des aliments.

Maitrise des techniques de nettoyage et d'entretien des locaux.

Autonomie, Fiabilité, Capacité de travailler en équipe

FORMATION

GRETA
Libourne 33500 • 04/2019 - 05/2019

Formation HACCP
Lycée Françoise Dolto
Guise 02120 • 01/1995 - 05/1995

BAP (Brevet d'aptitude professionnel) : Secrétariat Bureautique
Lycée Françoise Dolto
Guise 02120 • 09/1989 - 05/1991

CAP / BEP : Administration Comptable et Commercial

EXPÉRIENCE

Mairie - Agent polyvalent de collectivité

Saint-Genis de Saintonge • CDD • 11/2021 - 10/2025

Entretien de différents locaux (écoles, collège, salle ces fêtes, ...)

:

- Préparer le matériel adapté, dépoussiérer meubles et objets, aspirer, balayer, laver les sols;

Cantine scolaire :

- Aide à la préparation des entrées froides : épluchage, lavage, découpe, dosage et assemblage.

- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

- Plonge.

- Nettoyage et désinfection de la cantine, y compris les sols et sanitaire.

-Mise en place des tables et de la console, service des repas.

Centre aéré Les P'tits Loups - Employé de cantine

Saint-Genis de Saintonge • CDD • 07/2025 - 08/2025

- Mise en place du mobilier (tables, chaises) avant l'ouverture de la cantine, puis nettoyage après chaque service.

- Mise en cuisson et réchauffage des produits préparés dans le respect des fiches techniques.

- Suivi des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

- Maintenance des registres d'inventaire et de température pour assurer le respect des normes de qualité et de sécurité alimentaire.

- Débarrassage du couvert, nettoyage des tables et du réfectoire.

- Rangement, nettoyage et désinfection du matériel de cuisine et des locaux dans le respect des normes d'hygiène.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Cuisine, Pâtisserie, Tricot, Couture