

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 septmbre 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.

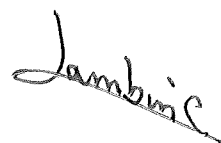
Je pense réunir les qualités nécessaires à l'exercice de ce métier. En effet, je fais preuve de dynamisme et d'autonomie. J'ai une bonne résistance physique et le sens du travail en équipe.

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'aimerais 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 distingués.


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

## 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.

Maîtrise 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**

## 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.

## EXPÉRIENCE

### Mairie - Agent polyvalent de collectivité

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

Entretien de différents locaux (écoles, collège, salle des 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