Date de fin de validité de l’offre : vendredi 15 avril 2022

|  |  |
| --- | --- |
| Numéro de l’offre  | 532  |
| **Intitulé du poste**  | **Préparateur de commande H/F**  |
| Nombre de postes  | 1  |
| **EMPLOYEUR**  |
| Raison sociale de l’employeur  | Société Française de Restauration et Service  |
| Présentation succincte de l’entreprise :  | SODEXO a environ 427 000 collaborateurs à toucher la vie de 100 millions de consommateurs au quotidien.  Quel que soit le rôle (diététiciens, professionnels de la santé, réceptionnistes ou encore électriciens, aides aux personnes âgées et cuisiniers), SODEXO veut faire de chaque jour un jour meilleur. Avec plus de 100 métiers différents, les équipes de SODEXO sont animées par la même passion : servir les autres. SODEXO offre à ses clients des services qui améliorent la vie de leurs employés et consommateurs. Les équipes de SODEXO rendent les lieux de travail plus agréables et conviviaux.  Les chefs préparent des repas délicieux. Les spécialistes veillent à maintenir les chambres d’hôpital impeccables pour aider les patients à guérir. Les solutions SODEXO facilitent la gestion des frais professionnels. Les équipes SODEXO s’efforcent d’améliorer la qualité de vie, en aidant les autres à être plus satisfaits et productifs.  En contribuant au bien-être individuel, les équipes SODEXO aident les clients à améliorer la performance de leurs organisations.  |
| **POSTE**  |
| Type de contrat  | CDI  |
| Durée du contrat  | Indéterminée  |
| Volume horaire mensuel  | 151.10  |
| Horaires et jours travaillés  |  6h30-13h30 du lundi au vendredi  |
| Date d’embauche  | 20/04/2022 ou dès que possible  |
| Lieu de travail et accès  | 94320 THIAIS  |
| Rémunération (salaire mensuel brut) et avantages   |  1626,22€ brut par mois 13ème mois Mutuelle obligatoire et gratuite au premier niveau  |
| Missions réalisées et contexte  | Réalisation de l’allotissement des produits par structure en respectant le bon de production.  |
|  | Alerter son N+1 si difficulté rencontré (produits abimés, manque…) Assurer la mise en place des produits pour la production du lendemain en respect avec les règles d’hygiène. Nettoyer son poste de travail en fin de service  |
| Contraintes   |  Travail au froid (entre 0 et 4°C) Station debout prolongée  |
| Processus de recrutement + calendrier des étapes de recrutement   | Entretien téléphonique puis physique avec le service RH  |
| Formation proposée par l’employeur   | Formation initiale à l’embauche, formation sécurité au travail  |
| **PROFIL DU CANDIDAT**  |
| Savoir-être   | Esprit d’équipe Esprit de service Rigueur et autonomie Adaptabilité  |
| Pré-requis   | Savoir lire, écrire, compter  |
| Niveau linguistique   | Français écrit et parlé  |

 2