

**AVIS DE VACANCE INTERNE ET EXTERNE N01-HR/ATS-
MUMI/NOVEMBRE/2025**

La Société ALLTERRAIN SERVICES ATS DRC SARL, dont le siège social se trouve à Goma sur l'avenue de la corniche au numéro 15, Commune de Goma. Elle est immatriculée au Registre du Commerce et du Crédit Mobilier (RCCM en sigle) sous le numéro : CD/Goma/RCCM/23-B-00297, son numéro d'identification national (ID Nat en sigle) est 01-83-N59400L,

ATS Recherche actuellement des **Housekeepers** qui travailleront sur le site **MUMI** précisément à Kolwezi.

SITE	MUMI
NOMBRE DE POSTES	5
CATEGORIE	I
TYPE DE CONTRAT	CDD
DATE LIMITE DE DEPOT DE CANDIDATURE	25/11/2025

Description du poste

1. RESPONSABILITÉS PRINCIPALES

Les tâches spécifiques de la femme de ménage des chambres/bureaux seront décrites ci-dessous, sans toutefois s'y limiter :

- Vous serez chargé(e) de collecter le linge sale dans les chambres, de le transporter à la blanchisserie et de rapporter le linge propre dans les chambres. Vous devez vous assurer que tout le linge collecté est rapporté dans les chambres le jour même.
- Vous devez répartir les lits dans les chambres et veiller à ce que des draps propres soient toujours présents sur les lits.
- Nettoyez quotidiennement les toilettes et la salle de bain et faites briller les miroirs de la salle de bain.
- Nettoyer/laver tous les sols des chambres quotidiennement.
- Nettoyez tous les murs et les plafonds chaque semaine.
- Veillez à ce que les rideaux soient toujours propres.
- Nettoyez quotidiennement toutes les fenêtres des chambres.
- Nettoyez les ventilateurs de plafond et/ou les unités de climatisation.
- Époussetez toutes les surfaces et assurez-vous qu'elles soient exemptes de saleté quotidiennement.
- Signalez toute casse ou tout besoin d'entretien à vos supérieurs.
- Époussetez tous les meubles de bureau et rangez le bureau.
- Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de papier toilette et de savon dans toutes les chambres.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de toiles d'araignée dans les chambres.
- Pulvérisez régulièrement de l'insecticide dans la pièce pour tuer tous les insectes.
- Vérifiez que toutes les lumières de la pièce fonctionnent.
- Nettoyez le réfrigérateur au moins deux fois par semaine.



- Nettoyez la cuisinière quotidiennement.
- Nettoyer tous les couverts et la vaisselle de la chambre.
- Déposez tous les déchets de la chambre dans la benne/zone de collecte des ordures.
- Nettoyez la véranda et le mur extérieur de la maison au moins une fois par mois.
- Verrouillez toutes les chambres et assurez-vous que les biens de tous les clients présents dans les chambres sont en sécurité à tout moment.
- Vous travaillerez en toute sécurité et assurerez la sécurité des autres en portant votre équipement de protection individuelle en permanence et en respectant toutes les règles de sécurité du site.

2 EXIGENCES DU POSTE ET QUALIFICATIONS

Un certificat en entretien domestique ou en entretien ménager, ou toute combinaison équivalente de formation et d'expérience suffisante pour exercer les fonctions du poste, peut être considéré.

- Expérience de travail au sein d'une équipe diversifiée et forte volonté de renforcer les capacités du personnel local
 - Capable de faire preuve de créativité, d'innovation et d'initiative, et doté de bonnes aptitudes relationnelles.
 - Avoir connaissance de toutes les activités ménagères, y compris le nettoyage et la lessive.
 - Être en bonne condition physique et réussir les examens médicaux et préalables à l'embauche.
 - Doit posséder de bonnes compétences en communication écrite et orale en anglais.
 - Capacité d'écoute et d'acquisition des compétences requises pour exercer les fonctions de supervision de manière satisfaisante.
- Capable d'interagir avec le personnel des autres départements ainsi qu'avec les clients et leurs familles résidant dans les unités d'hébergement que nous desservons.

3 ATTRIBUTS

- Créatif, autonome, proactif et confiant
- Prompte à exécuter les tâches qui lui sont attribuées.
- Créatif, autonome, proactif et confiant
- Expérience de travail au sein d'une équipe diversifiée et forte volonté de renforcer les capacités du personnel local
- Capable de faire preuve de créativité, d'innovation et d'initiative, et doté de bonnes aptitudes relationnelles.
- Avoir connaissance de toutes les activités ménagères, y compris le nettoyage et la lessive.
- Être en bonne condition physique et réussir les examens médicaux et préalables à l'embauche.
- Doit posséder de bonnes compétences en communication écrite et orale en Français ou en Anglais si possible.
- Capacité d'écoute et d'acquisition des compétences requises pour exercer les fonctions de supervision de manière satisfaisante.
- Capable d'interagir avec le personnel des autres départements ainsi qu'avec les clients et leurs familles résidant dans les unités d'hébergement que nous desservons.
- Capable de terminer sa tâche en temps réel.

4 POUR POSTULER

Constitution du dossier :

Lettre de motivation à adresser au Directeur des Ressources Humaines ATS, CV bien détaillé, copies pièces d'identité, attestation de fin de services, copies carte ONEM pour le congé des travailleurs.



Veuillez soumettre le dossier complet à l'Office National de l'Emploi(ONEM) ou à l'adresse électronique suivante : pluhembwe@tsebo.com

NB : L'entreprise ATS encourage les candidats et candidates à soumettre leurs dossiers gratuitement et n'exige aucun frais.

Veuillez dénoncer tout acte de tentative de corruption toujours à cette même adresse.

Seules les candidatures retenues seront contactées

Visa de l'autorité

Fait à Kolwezi, le 14/11/2025



**AVIS DE VACANCE INTERNE ET EXTERNE N01-HR/ATS-
MUMI/NOVEMBRE/2025**

La Société ALLTERRAIN SERVICES ATS DRC SARL, dont le siège social se trouve à Goma sur l'avenue de la corniche au numéro 15, Commune de Goma. Elle est immatriculée au Registre du Commerce et du Crédit Mobilier (RCCM en sigle) sous le numéro : CD/Goma/RCCM/23-B-00297, son numéro d'identification national (ID Nat en sigle) est 01-83-N59400L,

ATS Recherche actuellement des **Jardiniers** qui travailleront sur le site MUMI précisément à Kolwezi

SITE	MUMI
NOMBRE DE POSTES	6
CATEGORIES	I
TYPE DE CONTRAT	CDD
DATE LIMITE DE DEPOT DE CANDIDATURE	28/11/2025

Description du poste

1. RESPONSABILITÉS PRINCIPALES

Les tâches spécifiques du jardinier seront décrites ci-dessous, mais ne s'y limitent pas :

Vous serez responsable de l'entretien des jardins dans les zones désignées et

- Créatif, autonome, proactif et sûr de lui.
- Expérience de travail au sein d'une équipe diversifiée et forte volonté de collaborer avec le personnel local.
- Capacité à faire preuve de créativité, d'innovation et d'initiative, et excellentes aptitudes relationnelles.
- Connaissance et expérience pratique du jardinage et de l'utilisation des outils de jardinage.
- Bonne condition physique et aptitude à réussir les examens médicaux et d'embauche.
- Excellentes compétences en communication écrite et orale en anglais.
- Capacité d'écoute et d'apprentissage des compétences nécessaires à l'exercice satisfaisant des fonctions de supervision.
- Capacité à interagir avec le personnel des autres services, ainsi qu'avec les clients.
- Vous travaillerez en toute sécurité et veillerez à la sécurité des autres en portant votre équipement de protection individuelle (EPI) en permanence et en respectant les cons Formations.

2. EXIGENCES DU POSTE ET QUALIFICATIONS

Un certificat minimum en aménagement paysager ou en entretien ménager, ou toute combinaison équivalente de formation et d'expérience, est requis.

- Expérience de travail au sein d'une équipe diversifiée et forte volonté de collaborer avec le personnel local.
- Capacité à faire preuve de créativité, d'innovation et d'initiative, et excellentes aptitudes relationnelles.

- Connaissance et expérience pratique du jardinage et de l'utilisation des outils de jardinage.
- Bonne condition physique et aptitude à réussir les examens médicaux et d'embauche
- Excellentes compétences en communication écrite et orale en Français.
- Capacité d'écoute et d'apprentissage des compétences nécessaires à l'exercice satisfaisant de
- Avoir une-deux ans d'expérience dans ce domaine.

3. ATTRIBUTS

- Créatif, autonome, proactif et confiant
- Prompte à exécuter les tâches qui lui sont attribuées.

4. POUR POSTULER

Constitution du dossier :

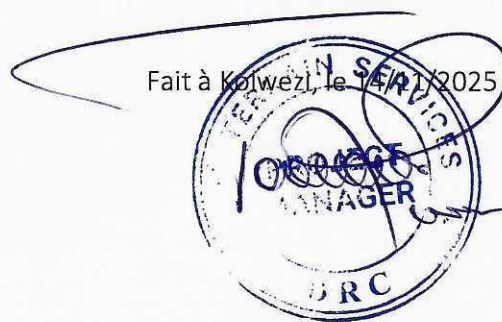
Lettre de motivation à adresser au Directeur des Ressources Humaines ATS, CV bien détaillé, copies pièces d'identité, attestation de fin de services, copies carte ONEM pour le candidat travaillant.

Veuillez soumettre le dossier complet à l'Office National de l'Emploi(ONEM) ou à l'adresse électronique suivante : pluhembwe@tsebo.com

NB : L'entreprise ATS encourage les candidats et candidates à soumettre leurs dossiers gratuitement et n'exige aucun frais.

Veuillez dénoncer tout acte de tentative de corruption toujours à cette même adresse.

Seules les candidatures retenues seront contactées



La Société ALLTERRAIN SERVICES ATS DRC SARL, dont le siège social se trouve à Goma sur l'avenue de la corniche au numéro 15, Commune de Goma. Elle est immatriculée au Registre du Commerce et du Crédit Mobilier (RCCM en sigle) sous le numéro : CD/Goma/RCCM/23-B-00297, son numéro d'identification national (ID Nat en sigle) est 01-83-N59400L,

SITE	MUMI
NOMBRE DE POSTES	4
CATEGORIES	VI-1
TYPE DE CONTRAT	CDD
DATE LIMITE DE DEPOT DE CANDIDATURE	25/11/2025

25

REPUBLICQUE DEMOCRATIQUE
OFFICE NATIONAL DE L'EMPLOI
VILLE DE KOLWEZI
DIRECTION PROVINCIALE DE L'EMPLOI

hpk

... sans toutefois s'y li

Les fonctions spécifiques du sous-chef seront décrites ci-dessous, sans toutefois s'y limiter :

- Élaboration et planification de menus sur 28 jours, incluant des plats continentaux et locaux.
- Commander des fournitures auprès des magasins.
- Veillez à maintenir la cuisine propre en permanence en pratiquant régulièrement le nettoyage au fur et à mesure.
- Vous devrez respecter des normes d'hygiène et de propreté très élevées et veiller à ce que tous vos subordonnés respectent ces normes.
- Superviser l'emballage et le service des aliments au comptoir.
- Superviser et veiller à ce que les aliments soient cuits et servis en temps opportun en tout temps.
- Signalez à votre supérieur tout accident ou accident potentiel pouvant survenir dans la cuisine.
- Contribuez à réduire le gaspillage et les pertes pouvant survenir en cuisine et aidez le chef de projet à maintenir le niveau de coût alimentaire requis.
- Participez à toutes les réunions organisées par le projet et mettez en œuvre tout ce qui a été convenu lors de ces réunions.
- Concevoir et présenter des menus qui devront être approuvés par le chef de projet.
- Afin de garantir que vous portiez votre équipement de protection individuelle (EPI) en permanence et de travailler en toute sécurité, veillez à respecter toutes les réglementations du site en matière de sécurité, de santé et d'environnement.



- Être proactif dans tous les aspects de la sécurité opérationnelle et encourager le travail d'équipe au sein du département.

SERVICE DE PETIT-DÉJEUNER

- Superviser la présentation du buffet du petit-déjeuner (fruits/céréales) dans tous les restaurants universitaires et l'améliorer grâce à l'utilisation de garnitures, de présentations attrayantes et d'initiatives originales.
- Examinez les pains proposés et améliorez la variété quotidienne. Veillez à ce que nous ne soyons jamais à court de pain ;
- Veillez à disposer d'une quantité suffisante de jus de fruits, qui doivent être froids ;
- Améliorez le service afin de garantir que tous les plats du menu soient disponibles jusqu'à la fin du service à 7h30.
- Les aliments doivent être cuisinés par lots pour garantir leur fraîcheur ;
- Proposez de nouvelles idées de plats pour le petit-déjeuner qui pourraient être intégrés à la carte.
- Contrôler quotidiennement la température des aliments et la surveiller pendant le service.

SERVICE DÉJEUNER/DÎNER

- Responsable de la production de tous les produits alimentaires pour les panier-repas, les déjeuners et les dîners.
- Surveillez la présentation du buffet de charcuterie/salades/desserts et améliorez-la en y ajoutant plus de couleurs et de garnitures ;
- Surveillez les salades et proposez-en de la variété et une meilleure présentation. Envisagez de préparer quelques petits bols de salades composées en plus des choix en libre-service et peut-être d'ajouter différentes vinaigrettes maison ;
- Surveillez les légumes servis avec les plats principaux et faites preuve de plus d'imagination pour en améliorer la qualité et la présentation ;
- Contrat de location avec contrôle des matériaux concernant la variété, la qualité et la quantité des fruits et légumes commandés.
- Examinez la présentation de la plaque chauffante et améliorez-la ;
- Observez les sauces et préparez une variété de sauces fraîches pour accompagner les plats principaux ;
- Veillez à ce qu'une option saine/des pâtes soient servies à chaque dîner
- Pain – Proposez une bonne variété de pains et de petits pains ;
- Créez un menu hebdomadaire de pâtisseries et desserts innovant.
- Superviser afin de garantir le maintien de l'équilibre et de la qualité dans l'ensemble des restaurants universitaires ;
- Élaborez un menu sur un cycle de 28 jours et tenez compte des besoins des clients. Échangez avec eux pour recueillir leurs idées et les examiner.
- Présentation des buffets – travailler avec les responsables des salles à manger pour améliorer la présentation des buffets et introduire de nouvelles idées dans toutes les salles à manger.
- Superviser les services, répondre aux demandes des clients et mettre en œuvre de nouveaux menus et idées attrayants.



RÉAPPROVISIONNEMENTS QUOTIDIENS AUX MAGASINS PRINCIPAUX

- Revoir le menu et soumettre des suggestions de nouveaux plats à la direction
- Organisez des soirées à thème captivantes autour de grands événements sportifs, notamment de football.
- Surveiller et contrôler le personnel, les stocks par rapport aux ventes et tous les problèmes liés à la santé, la sécurité et l'environnement.



- Émettre et contrôler les demandes quotidiennes pour tous les repas servis au magasin
- Réceptionner et contrôler quotidiennement tous les stocks réquisitionnés et provenant des magasins.
- Passez les commandes auprès du service de gestion des matériaux pour tous les articles nécessaires aux menus élaborés.
- Assumer la responsabilité de tous les stocks reçus des magasins de matériaux.
- Toutes les demandes d'achat doivent être contrôlées, suivies et approuvées par le chef cuisinier exécutif.

FRAIS

- Travaillez en étroite collaboration avec le responsable des approvisionnements et discutez avec lui de toutes les idées de menus afin d'en évaluer le coût avant leur mise en œuvre.
- Élaborez le menu en fonction du budget journalier alloué.

2. EXIGENCES DU POSTE ET QUALIFICATIONS

- Un certificat en production alimentaire ou toute combinaison équivalente de formation et d'expérience suffisante pour exercer les fonctions du poste peut être considéré.

- Capable de faire preuve d'initiative et doté de bonnes compétences interpersonnelles
- Doit savoir utiliser la cuisinière, les fours et autres équipements de cuisine modernes.
- Capable d'interagir avec le personnel des autres départements
- Capable de superviser une grande brigade de cuisine
- Être en bonne condition physique et réussir les examens médicaux et préalables à l'embauche.
- Créatif, autonome, proactif et confiant
- Créatif avec les aliments
- Expérience en gestion d'équipes diversifiées et forte volonté de renforcer les compétences du personnel local
- Connaissance des principes de contrôle des coûts alimentaires
- Excellentes compétences en communication orale et écrite
- Connaissance d'une variété de cuisines.

3. ATTRIBUTS

- Créatif, autonome, proactif et confiant
- Capable de travailler avec le personnel d'autres départements, ainsi qu'avec les clients
- Connaissances en matière de santé et de sécurité au travail, de sécurité alimentaire et d'environnement
- Excellentes compétences en communication orale et écrite.
- Être en bonne condition physique et capable de réussir les examens médicaux et préalables à l'embauche.
- Capacité d'écoute et d'apprentissage des compétences requises en matière de santé, de sécurité et d'environnement.
- Être capable d'achever son travail en temps réel.

4. POUR POSTULER

Constitution du dossier :



Lettre de motivation à adresser au Directeur des Ressources Humaines ATS, CV bien détaillé, copies pièces d'identité, attestation de fin de services, copies carte ONEM pour ceux qui ne travaillent pas.

Veuillez soumettre le dossier complet à l'Office National de l'Emploi(ONEM) ou à l'adresse électronique suivante : pluhembwe@tsebo.com

NB : L'entreprise ATS encourage les candidats et candidates à soumettre leurs dossiers gratuitement et n'exige aucun frais.

Veuillez dénoncer tout acte de tentative de corruption toujours à cette même adresse.

Seules les candidatures retenues seront contactées

Visa de l'autorité



Fait à Kolwezi, le 15/11/2025



**AVIS DE VACANCE INTERNE ET EXTERNE N02-HR/ATS-
MUMI/NOVEMBRE/2025**

La Société ALLTERRAIN SERVICES ATS DRC SARL, dont le siège social se trouve à Goma sur l'avenue de la corniche au numéro 15, Commune de Goma. Elle est immatriculée au Registre du Commerce et du Crédit Mobilier (RCCM en sigle) sous le numéro : CD/Goma/RCCM/23-B-00297, son numéro d'identification national (ID Nat en sigle) est 01-83-N59400L,

ATS Recherche actuellement des **Assistants Magasiniers** qui travailleront sur le site MUMI précisément à Kolwezi

SITE	MUMI
NOMBRE DE POSTES	3
CATEGORIES	III-2
TYPE DE CONTRAT	CDD
DATE LIMITE DE DEPOT DE CANDIDATURE	28/11/2025

Description du poste

1. RESPONSABILITÉS PRINCIPALES

Le magasinier sera responsable de la gestion de tous les stocks de matériaux du projet et devra respecter les consignes établies voir ci-dessous, mais sans s'y limiter.

Rédiger les bons de commande locaux à envoyer aux différents fournisseurs et s'assurer que tous les articles Les commandes nécessaires sont passées en temps voulu.

- Veiller à ce que l'entrepôt de produits secs, les chambres froides, les congélateurs et les entrepôts de produits chimiques soient maintenus propres et rangés à tout moment.

Recevoir toutes les fournitures des différents fournisseurs et s'assurer qu'elles sont en quantités correctes du niveau requis. Cela impliquera de compter les articles, de vérifier les dates de péremption et de contrôler la qualité.

Vous distribuerez les articles aux différents services sur présentation de demandes écrites du personnel autorisé seulement.

Vous effectuerez un inventaire mensuel à la fin de chaque mois civil et vous devrez soumettre votre rapport.

Vous réceptionnerez et distribuerez les articles en utilisant le système de rotation des stocks FIFO vous respecterez la règle d'empilage du site (3 x la base).



- Vous suivrez toutes les procédures de l'entreprise concernant les commandes, la réception, le stockage et la distribution.
- Vous porterez votre équipement de protection individuelle (EPI) en permanence.
- Vous serez proactif(ve) dans tous les aspects de la sécurité opérationnelle et encouragerez le travail d'équipe au sein du service.
- Vous devrez être capable d'écouter et d'acquérir les compétences nécessaires à l'exécution des tâches de gestion des stocks

2. EXIGENCES DU POSTE ET QUALIFICATIONS

Il faut posséder au minimum un diplôme d'études secondaires supérieures et une certaine expérience pratique de travail en magasin ou dans tout autre domaine similaire.

Connaissance des procédures de commande, de réception, de stockage et de distribution.

- Créativité, autonomie, proactivité et confiance en soi.
- Capacité à proposer des idées novatrices en matière de gestion des stocks, avoir la capacité à collaborer avec le personnel des autres services et avec les clients
- Connaissance des principes de contrôle des coûts alimentaires.
- Excellentes aptitudes à la communication orale et écrite.

RESPONSABILITÉS

- Vous respecterez la règle d'empilage du site (3 x la base).
- Vous suivrez toutes les procédures de l'entreprise concernant les commandes, la réception, le stockage et la distribution.
- Vous porterez votre équipement de protection individuelle (EPI) en permanence.
- Vous serez proactif(ve) dans tous les aspects de la sécurité opérationnelle et encouragerez le travail d'équipe au sein du service
- Vous devrez être capable d'écouter et d'acquérir les compétences nécessaires à l'exécution des tâches de gestion des stocks.

MESURES CLÉS

Le magasinier sera responsable de la gestion de tous les stocks de matériaux du projet et devra respecter les consignes établies.



- Être en bonne condition physique et capable de réussir les examens médicaux et préalables à l'embauche

- Créatif, autonome, proactif et confiant.
- Capable de travailler avec le personnel d'autres départements, ainsi qu'avec les clients
- Connaissances en matière de santé et de sécurité au travail, de sécurité alimentaire et d'environnement
- Excellentes compétences en communication orale et écrite.
- Être en bonne condition physique et capable de réussir les examens médicaux et préalables à l'embauche.
- Capacité d'écoute et d'apprentissage des compétences requises en matière de santé, de sécurité et d'environnement.
- Etre capable d'achever son travail en temps réel.

ALL TERRAIN SERVICES
PROJECT
MANAGER

AVIS DE VACANCE INTERNE ET EXTERNE N01-HR/ATS-
MUMI/Novembre/2025

La Société ALLTERRAIN SERVICES ATS DRC SARL, dont le siège social se trouve à Goma sur l'avenue de la corniche au numéro 15, Commune de Goma. Elle est immatriculée au Registre du Commerce et du Crédit Mobilier (RCCM en sigle) sous le numéro : CD/Goma/RCCM/23-B-00297, son numéro d'identification national (ID Nat en sigle) est 01-83-N59400L,

ATS Recherche actuellement un **Assistant Cuisinier** qui travailleront sur le site MUMI précisément à Kolwezi

SITE	MUMI
NOMBRE DE POSTES	1
CATEGORIES	III-2
TYPE DE CONTRAT	CDD
DATE LIMITE DE DEPOT DE CANDIDATURE	28/11/2025

Description du poste

1. RESPONSABILITÉS PRINCIPALES

Les tâches spécifiques de l'aide-cuisinier seront décrites ci-dessous, sans toutefois s'y limiter :

- Aider les chefs/cuisiniers à la mise en place
- Nettoyer tout le matériel de cuisine et s'assurer qu'il est désinfecté avant utilisation.
- Nettoyage de tous les ustensiles, couverts et vaisselle dans les cuisines
- Aider les cuisiniers à préparer et à cuisiner les repas pour les clients.
- Nettoyer/laver tous les sols de la cuisine quotidiennement.
- Nettoyer tous les murs et les plafonds conformément aux plannings de nettoyage.
- Préparer les légumes crus – éplucher et nettoyer les pommes de terre, les carottes, etc.
- Nettoyer les ventilateurs de plafond et/ou les unités de climatisation.
- Nettoyer la hotte aspirante et les filtres à graisse.
- Nettoyer et vider quotidiennement le bac à graisse et les filtres à riz.
- Nettoyer et désinfecter toutes les surfaces en contact avec les aliments et les mains
- Signalez toute casse ou tout besoin d'entretien à vos supérieurs.
- Vérifiez que tous les éclairages de la cuisine fonctionnent.
- Nettoyer quotidiennement les congélateurs et les réfrigérateurs
- Nettoyer la cuisinière après chaque utilisation ou selon le calendrier de nettoyage.
- Déposez tous les déchets de la cuisine dans la benne/zone de collecte des ordures.
- Vous travaillerez en toute sécurité et assurerez la sécurité des autres en portant votre équipement de protection individuelle en permanence et en respectant toutes les règles de sécurité du site.
- Effectuer toute autre tâche qui pourrait vous être demandée par la direction.
- Effectuer toutes les tâches générales de salle à manger, c'est-à-dire dresser les tables, servir et débarrasser, en impliquant et en encourageant les résidents s'ils le souhaitent.



- Transport des repas vers la salle à manger et autres lieux de restauration, selon les besoins.
- Laver tous les ustensiles et articles utilisés dans la cuisine et maintenir les zones de cuisson et de stockage propres et rangées, conformément aux horaires de nettoyage.
- Préparation simple des aliments selon les instructions du chef.
- Accomplir toute autre tâche pouvant être déterminée de temps à autre dans le cadre général du poste. Fonctions et responsabilités hors du cadre du poste
- Être proactif dans tous les aspects de la sécurité opérationnelle et encourager le travail d'équipe au sein du département.

2. EXIGENCES DU POSTE ET QUALIFICATIONS

Un diplôme d'études secondaires est requis, ou toute combinaison équivalente de formation et d'expérience suffisante pour exercer les fonctions du poste peut être considérée.

- Capable de faire preuve d'initiative et doté de bonnes compétences interpersonnelles
- Doit savoir utiliser la cuisinière, les fours et autres équipements de cuisine modernes.
- Capable d'interagir avec le personnel des autres départements
- Capable de superviser une grande brigade de cuisine
- Être en bonne condition physique et réussir les examens médicaux et préalables à l'embauche.

3. ATTRIBUTS

- Créatif, autonome, proactif et confiant
- Capable de travailler avec le personnel d'autres départements, ainsi qu'avec les clients
- Connaissances en matière de santé et de sécurité au travail, de sécurité alimentaire et d'environnement
- Excellentes compétences en communication orale et écrite.
- Être en bonne condition physique et capable de réussir les examens médicaux et préalables à l'embauche.
- Capacité d'écoute et d'apprentissage des compétences requises en matière de santé, de sécurité et d'environnement.
- Etre capable d'achever son travail en temps réel.

4. POUR POSTULER

Constitution du dossier :

Lettre de motivation à adresser au Directeur des Ressources Humaines ATS, CV bien détaillé, copies pièces d'identité, attestation de fin de services, copies carte ONEM pour congédiés.

Veuillez soumettre le dossier complet à l'Office National de l'Emploi(ONEM) ou à l'adresse électronique suivante : pluhembwe@tsebo.com

NB : L'entreprise ATS encourage les candidats et candidates à soumettre leurs dossiers gratuitement et n'exige aucun frais.

Veuillez dénoncer tout acte de tentative de corruption toujours à cette même adresse.

Seules les candidatures retenues seront contactées

Visa de l'autorité



Allterrain Services Inc. British Virgin Islands, Reg No. 187060
Group Directors: T.C. Walters, C.P. Jardine, E. Ueckermann

Fait à Kolwezi, le 17/01/2025



**AVIS DE VACANCE INTERNE ET EXTERNE N01-HR/ATS-
MUMI/NOVEMBRE/2025**

La Société ALLTERRAIN SERVICES ATS DRC SARL, dont le siège social se trouve à Goma sur l'avenue de la corniche au numéro 15, Commune de Goma. Elle est immatriculée au Registre du Commerce et du Crédit Mobilier (RCCM en sigle) sous le numéro : CD/Goma/RCCM/23-B-00297, son numéro d'identification national (ID Nat en sigle) est 01-83-N59400L,

ATS Recherche actuellement des **Chauffeurs catégorie B** qui travailleront sur le site MUMI précisément à Kolwezi.

SITE	MUMI
NOMBRE DE POSTES	2
CATEGORIES	IV-1
TYPE DE CONTRAT	CDD
DATE LIMITE DE DEPOT DE CANDIDATURE	25/11/2025

Description du poste

1. RESPONSABILITÉS PRINCIPALES

Les fonctions spécifiques du conducteur seront décrites ci-dessous, mais ne s'y limitent pas :

- Conduire les véhicules de l'entreprise pour récupérer des marchandises et/ou les livrer à différents endroits selon les instructions de vos supérieurs.
- Effectuez quotidiennement les contrôles avant démarrage du véhicule et assurez-vous qu'il est en état de marche. Ces contrôles doivent être validés par le responsable.
- Veillez à ne pas déplacer le véhicule de son emplacement lorsque des composants essentiels, tels que les freins, la direction, l'embrayage, etc., ne fonctionnent pas correctement.
- S'assurer que les marchandises sont livrées en toute sécurité à leur destination.
- Nettoyez les véhicules qui vous sont attribués et assurez-vous en permanence de la propreté extérieure et intérieure du véhicule.
- Faites réviser votre véhicule aux dates prévues, sans faute. Assurez-vous ensuite que la révision a été effectuée correctement.
- Accompanyer le véhicule lors d'une panne ou d'un entretien, vérifier que les réparations sont effectuées correctement et s'assurer qu'aucun élément ne disparaît pendant que le véhicule est au garage.
- Adoptez une conduite défensive en toutes circonstances et soyez toujours responsable de votre propre sécurité, de celle de votre véhicule et de celle de vos passagers.
- Portez votre ceinture de sécurité en conduisant et assurez-vous que tous les passagers portent également une ceinture de sécurité.
- Signalez tout dommage ou dysfonctionnement au responsable de la maintenance ou à votre supérieur hiérarchique.
- Assumer la responsabilité de tous les aspects du véhicule.



- Vous devez respecter le règlement de conduite d'ATS, tel qu'il figure dans la politique de conduite, laquelle est mise à jour régulièrement. Vous devez vous assurer d'avoir toujours en votre possession la version la plus récente du règlement de conduite d'ATS.

2. EXIGENCES DU POSTE ET QUALIFICATIONS

Etre capable de conduire de classe B valide et expérience suffisante pour exercer les fonctions requises. Le candidat doit au minimum posséder un permis de conduire de classe B valide et une expérience suffisante pour exercer les fonctions du poste.

- Être en bonne condition physique et réussir les examens médicaux et préalables à l'embauche.
- Doit posséder de bonnes compétences en communication écrite et orale en anglais.
- Capable d'interagir avec le personnel des autres départements.

Capable d'effectuer certaines réparations mécaniques de base sur les véhicules dans ce domaine.

3. ATTRIBUTS

1. Créatif, autonome, proactif et sûr de lui.
2. Capable de faire preuve de créativité, d'innovation et d'initiative, et doté de bonnes aptitudes relationnelles.
3. Créatif, autonome, proactif et confiant
4. Prompt à exécuter les tâches qui lui sont attribuées.

4. POUR POSTULER

Constitution du dossier :

Lettre de motivation à adresser au Directeur des Ressources Humaines ATS, CV bien détaillé, copies pièces d'identité, attestation de fin de services, copies carte ONEM pour soumission.

Veuillez soumettre le dossier complet à l'Office National de l'Emploi(ONEM) ou à l'adresse électronique suivante : pluhembwe@tsebo.com

NB : L'entreprise ATS encourage les candidats et candidates à soumettre leurs dossiers gratuitement et n'exige aucun frais.

Veuillez dénoncer tout acte de tentative de corruption toujours à cette même adresse.

Seules les candidatures retenues seront contactées

Visa de l'Autorité



Fait à Kolwezi le 14/11/2025



**AVIS DE VACANCE INTERNE ET EXTERNE N01-HR/ATS-
MUMI/NOVEMBRE/2025**

La Société ALLTERRAIN SERVICES ATS DRC SARL, dont le siège social se trouve à Goma sur l'avenue de la corniche au numéro 15, Commune de Goma. Elle est immatriculée au Registre du Commerce et du Crédit Mobilier (RCCM en sigle) sous le numéro : CD/Goma/RCCM/23-B-00297, son numéro d'identification national (ID Nat en sigle) est 01-83-N59400L,

ATS Recherche actuellement un **HR-OFFICER** qui travaillera sur le site MUMI précisément à Kolwezi

SITE	MUMI
NOMBRE DE POSTES	1
CATEGORIES	VII-1
TYPE DE CONTRAT	CDD
DATE LIMITE DE DEPOT DE CANDIDATURE	28/11/2025

Description du poste

1. RESPONSABILITÉS PRINCIPALES

- 1) Planifie toutes les réunions disciplinaires des employés, les entretiens de départ et autres réunions qui lui sont assignées.
- 2) Participe aux réunions du comité de discipline et rédige des comptes rendus détaillés et précis de toutes les séances.
- 3) Tenir à jour des tableaux répertoriant toutes les soumissions reçues, ainsi que leur statut d'approbation et les problèmes rencontrés.
- 4) Rédige des documents de communication à l'intention de l'organisation afin de soutenir les modalités et conditions de travail telles que définies dans les conventions collectives (CC).
- 5) Gère les programmes de motivation des employés et les activités de mobilisation.
- 6) Prépare toute la documentation relative aux licenciements et démissions des employés, aux mesures disciplinaires, etc.
- 7) Facilite les paiements aux terminaux en collaboration avec le service de la paie et les RH régionales.
- 8) Mène des entretiens de départ avec les employés et identifie les tendances négatives. Est capable de déterminer si des mesures correctives peuvent fidéliser les employés les plus précieux. Formule des recommandations à son supérieur hiérarchique, le cas échéant.
- 9) Rédige des réponses aux problèmes de relations industrielles tels que les plaintes des employés, le harcèlement, les allégations et/ou autres actions qui lui sont confiées.

2. EXIGENCES DU POSTE ET QUALIFICATIONS



Un diplôme minimum en ressources humaines, en administration des affaires ou toute combinaison équivalente de formation et d'expérience suffisante pour exercer les fonctions du poste peut être considéré.

- Créatif, autonome, proactif et confiant
- Créatif et capable d'innovation
- Expérience en gestion d'équipes diversifiées et forte volonté de renforcer les compétences du personnel local
- Maîtrise des outils informatiques, notamment des logiciels bureautiques tels qu'Excel, Word et PowerPoint.
- Excellentes compétences en communication orale et écrite et en relations interpersonnelles
- Fiabilité et capacité à gérer des informations hautement sensibles et confidentielles.

3. ATTRIBUTS

- Créatif, autonome, proactif et confiant
- Capable de travailler avec le personnel d'autres départements, ainsi qu'avec les clients
- Connaissances en matière de santé et de sécurité au travail, de sécurité alimentaire et d'environnement
- Excellentes compétences en communication orale et écrite.
- Être en bonne condition physique et capable de réussir les examens médicaux et préalables à l'embauche.
- Capacité d'écoute et d'apprentissage des compétences requises en matière de santé, de sécurité et d'environnement.
- Etre capable d'achever son travail en temps réel.

4. POUR POSTULER

Constitution du dossier :

Lettre de motivation à adresser au Directeur des Ressources Humaines ATS, CV bien détaillé, copies pièces d'identité, attestation de fin de services, copies carte ONEM pour ceux qui sont déjà employés.

Veuillez soumettre le dossier complet à l'Office National de l'Emploi(ONEM) ou à l'adresse électronique suivante : pluhembwe@tsebo.com

NB : L'entreprise ATS encourage les candidats et candidates à soumettre leurs dossiers gratuitement et n'exige aucun frais.

Veuillez dénoncer tout acte de tentative de corruption toujours à cette même adresse.

Seules les candidatures retenues seront contactées



Visa de l'autorité

