

## Employé de restauration (H/F)

33800 Bordeaux [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Groupe national en restauration collective

### Le poste

Vous aurez en charge : épluchage et taillage des légumes, préparation et dressage des plats simples (salades, hors d'œuvre, fromages, desserts), réchauffage ou cuisson des aliments et assemblage de certains plats.

Accueil des clients, service, encaissement, débarrassage des tables et plateaux.

Remise de la salle en ordre et nettoyage de la vaisselle (« plonge »).

### Le profil recherché

L'employé en restauration collective doit être ponctuel, organisé et soigneux. Il doit savoir appliquer les règles de sécurité et d'hygiène, aimer le travail en équipe et avoir le goût du contact. Rapidité d'exécution et habileté sont de mise, car le travail s'effectue debout.