

Employé de restauration collective (H/F)

74000 Annecy [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 11.52 / Heure

L'entreprise

ACTUAL recrute pour un des leaders mondiaux de la restauration collective et des services, présent dans quinze pays en Europe, en Amérique du Nord, en Amérique latine et en Asie. Grâce à l'expertise et au savoir-faire de ses équipes, il est le restaurateur de référence en entreprise, dans l'enseignement et la santé. Notre client est un groupe qui intervient dans trois secteurs d'activité: les entreprises, le scolaire et le médical

Soucieux des problématiques liées à l'alimentation, notre client recherche des personnes impliquées et respectueuses des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité.

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

10% d'IFM et 10% d'ICP

Un compte épargne temps ayant un taux de 12%

Des acomptes à la semaine

Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

Coralie, Léa, Margaux & Nathalie vous attendent afin de vous conseiller et de construire ensemble votre travail !

Le poste

Au sein d'un des sites de notre client en tant qu'employé de restauration vous aurez comme mission principales :

- la **préparation et le dressage des plats**

- l'approvisionnement du self

- le débarrassage des tables
- le **nettoyage de la salle**
- la plonge (port de charges)

Toutes vos missions devront se faire dans le respect des **normes d'hygiène et de sécurité**. Vous pourrez intervenir au sein d'un **self d'entreprises**, d'un **établissement scolaire** ou d'un **centre médical**.

Le profil recherché

Le bon profil ? Certainement vous !

Vous avez une **première expérience dans le domaine de la restauration collective** et **vous maîtrisez les normes d'hygiène et de sécurité à adopter en restauration collective**.

Vous vous décrivez comme :

Polyvalent(e)

Motivé(e)

Ayant le sens de l'organisation

Volontaire, aimant rendre service

Dynamique, aimant les métiers qui bougent beaucoup

Ponctuel

Discret(e)