

Employé de restauration (H/F)

44260 SAVENAY [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 5 mois

L'entreprise

L'agence Actual Trignac collabore avec une association spécialisée regroupant 10 résidences de retraite en Loire-Atlantique, qui se distingue par une cuisine de qualité et une démarche responsable.

Le poste

Rejoignez notre équipe dynamique en tant qu'employé de restauration à Savenay. Ce poste à plein temps vous offre l'opportunité de travailler 35 heures par semaine dans un environnement stimulant et convivial.

Missions principales :

Vous participerez aux activités de production culinaire, en assurant la préparation, l'assemblage, et le dressage des plats tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires. Vous serez également responsable de la mise en place des espaces de restauration, de la distribution et du service des repas.

En tant que représentant de notre établissement, vous accueillerez chaleureusement les clients et pourrez procéder à l'encaissement des ventes. Vous serez en charge de la réception et du stockage des produits alimentaires, ainsi que du rangement, nettoyage et entretien des équipements.

Poste à pourvoir au plus tôt. Travail les weekend possible et horaires en coupé.

Ce poste offre une belle opportunité de développement dans le secteur de la restauration au sein d'une équipe engagée et professionnelle.

Agence responsable : Merci de nous contacter pour plus de détails sur l'agence qui gère cette offre.

Le profil recherché

Le candidat idéal pour ce poste doit posséder une excellente capacité d'organisation et être capable de gérer efficacement plusieurs tâches à la fois. Une forte attention aux détails est essentielle pour assurer la qualité et la présentation des plats.

Il est crucial d'avoir une expérience préalable dans le domaine de la restauration, ainsi qu'une bonne connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Le candidat doit également être en mesure de travailler sous pression dans un environnement dynamique.

De solides compétences en communication sont requises pour interagir de manière professionnelle avec les clients et les collègues. Une attitude positive et un esprit d'équipe sont indispensables pour contribuer au bon fonctionnement de l'établissement.

Enfin, une flexibilité horaire est nécessaire pour s'adapter aux horaires variables du secteur de la restauration.