

Employé restauration collectif (H/F)

13600 LA CIOTAT [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

L'entreprise

L'entreprise cliente de l'agence Actual Aubagne, spécialisée dans les services de restauration, fait partie d'un réseau impressionnant de 600 agences, 3 écoles de formation, et 3 cabinets de recrutement, avec un effectif de 3550 collaborateurs.

Le poste

Actual recrute un(e) Employé(e) de restauration collectif (h/f) à LA CIOTAT 13600.

En tant qu'Employé(e) de restauration, vos principales missions seront :

Distribution de plateaux repas au sein des cantines scolaires.

Préparation et mise en place de la cantine.

Plonge.

Nettoyage.

Ce poste est à temps partiel.

Horaires : Entre 09h00-16h00 selon planning.

Rémunération : 11,89€/heure + repas sur place.

Nous recherchons une personne dynamique, polyvalente et motivée pour rejoindre notre équipe. Si vous êtes passionné(e) par le secteur de la restauration et que vous souhaitez contribuer à la satisfaction des convives, ce poste est fait pour vous !

Cette offre d'emploi a été publiée par Actual, une agence spécialisée dans le recrutement et l'interim. Rejoignez-nous dès maintenant et faites partie d'une entreprise engagée envers ses collaborateurs !

Le profil recherché

Pour le poste d'Employé de restauration (h/f), nous recherchons un candidat possédant un ensemble de compétences variées et essentielles. Le candidat idéal doit démontrer une expertise en service à la clientèle, étant capable de garantir une expérience client positive et mémorable. Une attention particulière aux détails est requise pour assurer la qualité et la présentation des plats.

De plus, une compétence en gestion du temps est cruciale pour maintenir un flux de travail efficace dans un environnement parfois rapide et exigeant. Le candidat doit également avoir des connaissances en hygiène et sécurité alimentaire, en veillant à respecter toutes les normes et réglementations en vigueur.

La capacité de travailler en équipe est essentielle, car le poste implique de collaborer étroitement avec d'autres membres du personnel pour atteindre des objectifs communs. Une flexibilité dans les horaires de travail, y compris les soirées et les week-ends, est souvent nécessaire pour répondre aux besoins de l'établissement.

Enfin, une expérience préalable dans le secteur de la restauration serait un atout important, bien que la formation sur place puisse être fournie pour les candidats motivés et désireux d'apprendre.