

Employé de restauration collective (H/F)

85700 Pouzauges [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.52 / Heure

L'entreprise

Vous recherchez une entreprise dynamique et en pleine croissance dans le secteur de la restauration ? Nous avons l'opportunité parfaite pour vous !

ACTUAL LES HERBIERS, c'est une équipe de 4 personnes, au service de l'emploi et à l'écoute de vos compétences.

Notre objectif : Faire du travail une chance !

Vous êtes accompagné par une équipe professionnelle et dynamique à votre écoute !

Le poste

Actual les Herbiers, recherche un **Employé restauration collective (h/f)**, un candidat polyvalent pour rejoindre notre équipe dès que possible.

Ce poste est à pourvoir sur du long terme et offre des **horaires de travail de 7h15 à 15h00. du lundi au vendredi.**

Vos tâches comprendront la préparation froide ou chaude des plats, le service aux clients, l'encaissement, la plonge et le nettoyage.

Nous recherchons une personne dynamique et organisée, capable de s'adapter rapidement à différents environnements. Une expérience préalable dans le domaine de la restauration est exigée.

Il s'agit d'un poste à temps plein, offrant une stabilité professionnelle.

Rémunération et avantages :

- IFM (indemnité de fin de mission) = 10% de la rémunération totale brute
- ICCP (indemnités compensatrices congés payés) = 10% de la rémunération brute (avec IFM).
- Cerise sur le gâteau, nous vous proposons le livret ACTUAL qui vous rapporte 12% d'intérêts par an ! Pour plus d'informations contactez-nous ! Et n'hésitez pas à en parler autour de vous.

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste d'Employé en Restauration Collective (H/F):

Une expérience préalable dans le domaine de la restauration collective ou en cuisine classique est fortement appréciée.

La ponctualité, la rigueur et le sens du travail en équipe sont des qualités indispensables pour ce poste. Le candidat doit également faire preuve d'une grande résistance physique, car le travail peut être physiquement exigeant.

Compétences requises :

- Respect des normes sanitaires et d'hygiène : Le candidat doit connaître et appliquer strictement les règles d'hygiène lors de la manipulation des aliments.
- Connaissance des techniques culinaires : Le candidat doit être capable de préparer les aliments en utilisant différentes techniques de cuisson.
- Capacité à suivre des recettes : Le candidat doit être capable de lire et de suivre les recettes fournies, en respectant les quantités et les temps de cuisson.
- Travail d'équipe : Le candidat doit être capable de travailler efficacement avec les autres membres de l'équipe, en partageant les tâches et en communiquant clairement.
- Si vous êtes passionné par la restauration, que vous avez un bon sens de l'organisation et que vous êtes prêt à relever ce défi, nous serions ravis d'examiner votre candidature. **Rejoignez notre équipe dynamique dès maintenant !**

Nous vous invitons à postuler via notre site en ligne ou à venir directement en agence pour un entretien.

ACTUAL LES HERBIERS - 45 Bis rue du Bignon - 85500 Les Herbiers - 02.51.61.09.00