

Plongeur en restauration (H/F)

83300 DRAGUIGNAN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 01/04/2026

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence d'intérim Ergos est spécialisée dans le recrutement temporaire. Elle offre des solutions flexibles aux entreprises en quête de personnel qualifié et aide les candidats à trouver des missions adaptées à leurs compétences. Ergos se distingue par son approche personnalisée et sa réactivité aux besoins du marché.

Le poste

L'agence ERGOS de Draguignan recherche pour l'un de ses clients un Plongeur en restauration (H/F) sur le secteur de Draguignan.

Vous serez chargé d'effectuer l'entretien et le nettoyage de la vaisselle ainsi que des équipements de cuisine, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Type de contrat : Mission temporaire renouvelable

Date de début : Mi-février

Temps de travail : Temps plein, 35 heures par semaine

Salaire : 12€02 brut de l'heure

Les horaires restent à définir, toutefois une disponibilité est requise pour les services du midi et du soir, ainsi que le week-end.

Travailler avec le Groupe Actual vous offre de nombreux avantages, parmi lesquels :

- Un espace personnalisé sur le site du groupe Actual ainsi qu'une application mobile, pour accéder facilement à toutes les fonctionnalités,
- Un livret d'épargne garanti, rémunéré à 12 % par an (soit 1 % par mois), entièrement flexible, disponible à tout moment, et garanti à 100 % par l'État,
- Une majoration de votre salaire brut d'environ 20 % (comportant 10 % d'Indemnités de Fin de Mission et 10 % de congés payés),
- Un accès au FASTT, qui propose diverses aides financières pour le logement, la location de voiture, la garde d'enfants, le permis de conduire, et bien plus encore,
- La possibilité de bénéficier de formations professionnelles pour développer vos compétences.
- Offre de parrainage

Le profil recherché

Compétence en nettoyage : Le candidat doit posséder une expertise dans le nettoyage des ustensiles, des équipements de cuisine et des espaces de travail pour maintenir une hygiène irréprochable.

Gestion du temps : Une capacité à travailler efficacement et rapidement est essentielle pour assurer le bon déroulement des opérations en cuisine.

Travail d'équipe : Le candidat doit être capable de collaborer avec le personnel de cuisine pour faciliter une ambiance de travail harmonieuse et productive.

Adaptabilité : Une flexibilité pour s'adapter aux horaires variables et aux exigences changeantes du service est requise.