

Employé de restauration collective (H/F)

92000 NANTERRE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 23/02/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Notre client est un leader de la restauration collective, reconnu pour son engagement en faveur du développement durable et la qualité de ses repas équilibrés, avec une présence significative dans les secteurs de l'éducation, de la santé et des entreprises.

Le poste

L'agence ACTUAL RUNGIS recrute pour l'un de ses clients spécialisé dans la restauration collective un Employé polyvalent de restauration collective (H/F).

Il recherche un(e) professionnel(le) motivé(e) pour contribuer à la préparation de repas savoureux et équilibrés tout en respectant les normes d'hygiène et la sécurité alimentaire .

Vos missions :

- Participer à la préparation des entrées, plats et desserts.
- Assurer la mise en place et le réassort des postes de distribution.
- Effectuer le service auprès des convives, que ce soit en self ou en distribution.
- Réaliser le nettoyage et la désinfection du matériel, des locaux et des postes de travail.
- Contribuer à la gestion des stocks (réception, rangement, suivi des DLC).
- Veiller à la bonne organisation du service et au respect des consignes de sécurité.

Contrat : Travail temporaire avec possibilité de renouvellement.

Conditions du poste :

Localisation : Poste basé à Antony et la région du 92

Type de contrat : Temps partiel

Horaires : Amplitude type 09h30 15h00

Rémunération : 12,02 € brut/heure.

Disponibilité : Immédiate.

Le profil recherché

Profil recherché :

Le candidat idéal doit posséder une excellente capacité d'organisation pour gérer efficacement les tâches multiples dans un environnement dynamique.

Il est essentiel d'avoir une expérience préalable en restauration, afin de garantir un service de qualité et une satisfaction client irréprochable.

Une bonne communication est cruciale pour travailler en équipe et interagir positivement avec les clients.

Le candidat doit faire preuve de flexibilité pour s'adapter aux horaires variables propres au secteur de la restauration.

Un sens aigu du détail est nécessaire pour maintenir les normes de propreté et de présentation des plats.