

Employé traiteur (H/F)

59650 VILLENEUVE D ASCQ [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 semaines

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec un acteur majeur de la grande distribution, employant entre 250 et 4999 personnes, qui gère des hypermarchés renommés à travers la France.

Le poste

- Poste : Employé de traiteur (H/F)

Nous recrutons pour notre client, ACTUAL EXPERTS GRANDE DISTRIBUTION LILLE, un employé traiteur motivé et dynamique.

Lieu : VILLENEUVE D ASCQ 59650 FR

Type de contrat : Mission en intérim

Date de début : début mars

Rejoignez une équipe passionnée et participez à la confection de délicieux produits traiteur ! Vos missions incluront la confection de sandwiches selon des recettes précises, la préparation de produits traiteur, ainsi que leur mise en rayon. Vous serez également en charge de la réception et gestion des stocks, tout en respectant scrupuleusement les normes d'hygiène et de sécurité.

Temps de travail : 35 heures par semaine (temps plein)

Nous recherchons une personne rigoureuse, ayant le sens du détail et capable de maintenir un espace de travail propre et organisé.

Les avantages ACTUAL:

- 10% d'IFM et 10% de CP
- Un compte épargne temps avec un taux de 12%
- Des acomptes à la semaine à hauteur de 70%
- D'une mutuelle possible dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires via FASTT (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

Rejoignez-nous et apportez votre savoir-faire à notre équipe !

Le profil recherché

Le poste d'Employé de traiteur (h/f) requiert une combinaison de compétences spécifiques et de niveaux de compétence appropriés pour réussir. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

Compétences culinaires : Le candidat doit avoir une expérience avérée en préparation et présentation de plats. Une attention particulière aux détails est essentielle pour garantir la qualité des produits offerts.

Service à la clientèle : Un excellent sens du service est requis pour interagir avec les clients de manière professionnelle et courtoise, tout en répondant efficacement à leurs besoins.

Gestion du temps : La capacité à organiser et à gérer son temps de manière efficace est cruciale pour respecter les délais serrés et maintenir un service de haut niveau.

Travail en équipe : Le candidat doit être capable de collaborer avec les collègues pour assurer un fonctionnement harmonieux et efficace de l'équipe.

Flexibilité : La disponibilité pour travailler à des horaires variables, y compris les week-ends et les jours fériés, est nécessaire pour répondre aux exigences du poste.

Nous recherchons un candidat qui démontre ces compétences avec un haut niveau de professionnalisme et de dévouement.