

Serveur (H/F)

42380 ST BONNET LE CHATEAU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 19/03/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 jours

L'entreprise

Actual Group, 5ème acteur français de l'emploi, est un groupe humaniste facilitant le droit au travail pour tous. Organisé autour de l'intérim (dont l'intérim d'insertion où il est n°1), du recrutement, de l'accompagnement et de la formation. Actual opère en France et à l'étranger, avec 4 000 collaborateurs et 600 agences.

Le poste

Nous recherchons un Serveur (h/f) passionné pour rejoindre notre équipe dynamique à Saint-Bonnet-le-Château (42380). Ce poste vous offre l'opportunité de travailler dans un cadre accueillant et chaleureux pendant 3 jours.

Votre rôle inclura la mise en place de la salle, l'accueil des clients et leur installation à table. Vous conseillerez les clients sur le choix des plats et prendrez les commandes avec professionnalisme. Vous serez également responsable du service à l'assiette et du débarrassage, ainsi que de la plonge.

Ce contrat est à temps plein et ne nécessite pas de travail à temps partiel, offrant une expérience riche et complète.

Rejoignez-nous dès le 19 mars 2026 pour une aventure professionnelle enrichissante jusqu'au 21 mars 2026. Ne manquez pas cette chance de travailler dans un environnement convivial et de développer vos compétences en service de restauration.

Pour plus d'informations, veuillez contacter l'agence responsable de cette offre.

Le profil recherché

Le candidat recherché pour le poste de Serveur (h/f) doit posséder une variété de compétences essentielles pour assurer un service de qualité.

Une excellente capacité de communication est indispensable pour interagir efficacement avec les clients et l'équipe. L'aptitude à travailler en équipe est également cruciale pour garantir une collaboration harmonieuse en salle.

Le candidat doit avoir une expérience significative dans le service en restauration, mettant en avant une capacité à gérer des situations de stress avec calme et professionnalisme.

La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est impérative pour assurer un environnement de travail sain et sécurisé.

Enfin, une présentation soignée et un sens du détail sont attendus pour offrir une expérience client irréprochable.