

Plongeur en restauration (H/F)

16800 SOYAUX [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 06/04/2026

 Durée : 9 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une entreprise de restauration collective régionale, engagée dans une croissance durable alliant efficacité économique, respect de l'environnement et valeurs sociales, tout en réunissant la cuisine, l'agriculture, la formation et la nutrition. Travailler en tant qu'intérimaire au sein de notre agence Actual c'est aussi bénéficier de nombreux avantages : mutuelle, goodies, livret CET rémunéré à 12%, et être accompagné par une équipe de professionnels en agence à votre écoute au quotidien.

Le poste

Nous recherchons un(e) Plongeur en Restauration pour travailler au sein d'un restaurant d'entreprise à Soyaux (16800). Ce poste est une excellente opportunité pour ceux qui souhaitent travailler dans un environnement convivial et professionnel.

Vos missions :

Vous serez responsable de l'entretien et du rangement de la vaisselle, des ustensiles de cuisine et des équipements. Vous veillerez à la propreté et à l'hygiène des locaux de cuisine et des espaces de plonge. De plus, vous assurerez le nettoyage des espaces de service et des tables dans la salle de restaurant.

Conditions de travail :

Le travail s'effectuera en horaires de journée pendant les heures de déjeuner, dans un restaurant d'entreprise. horaires entre 10h et 16h avec une demi heure de pause et fourniture d'un repas (avantage en nature)

Détails du contrat :

Type de contrat : intérim de 9 jours

Date de début : 6 avril 2026

Date de fin : 17 avril 2026

Rejoignez-nous et faites partie d'une équipe passionnée par la qualité et le service !

Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste de Plongeur restauration (h/f) doit posséder certaines compétences essentielles. Il est impératif de démontrer une excellente capacité organisationnelle afin de gérer efficacement le nettoyage et l'entretien de la cuisine.

Une attention aux détails est cruciale pour garantir que toute la vaisselle et les ustensiles soient impeccables et prêts à être utilisés à tout moment. La capacité à travailler en équipe est également primordiale, car le plongeur doit collaborer étroitement avec le personnel de cuisine pour assurer un service fluide.

Le candidat idéal doit être résistant au stress, capable de travailler dans un environnement rapide et sous pression. De plus, une flexibilité horaire est souvent nécessaire pour s'adapter aux horaires variables de l'industrie de la restauration.

Enfin, une expérience préalable dans un poste similaire peut être un atout, mais la volonté d'apprendre et un engagement envers l'excellence sont tout aussi importants.