

Employé de restauration collective (H/F)

85550 LA BARRE DE MONTS [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 01/04/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 61 jours

L'entreprise

Votre environnement de travail:Ergos recrute pour son client spécialisé en restauration collective. Rejoignez l'équipe du centre de vacances ! L'établissement accueille le public dans une ambiance conviviale. Sous la responsabilité du Chef de cuisine, vous contribuerez à garantir aux vacanciers des repas de qualité dans un environnement impeccable."

Le poste

Vos missions principales:

Véritable pilier de la fluidité en cuisine et en salle, vos tâches seront réparties comme suit :

- **Aide en cuisine** : Soutien au cuisinier pour les préparations de base (épluchage, découpe, dressage des entrées ou desserts).
- **Plonge** : Nettoyage de la vaisselle, des ustensiles de cuisine et du matériel, tout en respectant les normes d'hygiène (HACCP).
- **Entretien** : Nettoyage et désinfection de la salle de restaurant après les services et entretien des sols de la zone de restauration

Horaires en continu : soit du matin (7h00 - 14h30), soit d'après-midi (12h00 - 21h00), sans coupure.

Le profil recherché

Profil recherché:

- **Dynamisme et réactivité** : Vous savez garder le rythme pendant le "rush" du service.
- **Esprit d'équipe** : Vous aimez l'entraide et le contact humain.
- **Rigueur** : Vous êtes attentif à l'hygiène et à la propreté.

Une première expérience en restauration collective est un plus, mais les débutants motivés sont les bienvenus !