

Employé restauration collective (H/F)

74560 MONNETIER-MORNEX [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 13/04/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 semaine

L'entreprise

Actual Thonon, agence d'emploi (intérim, CDI, CDD, formation), recherche actuellement pour un de ses clients, un **employé / cuisinier de restauration collective H/F** pour un contrat intérimaire suivi d'un CDD à pourvoir dès que possible. Notre agence est généraliste. Aujourd'hui, **5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France** avec 4 100 collaborateurs et plus de 600 agences, Actual group est un groupe français, à la vision résolument humaniste, qui milite chaque jour pour faciliter le droit au travail pour tous.

Le poste

L'agence Actual recherche activement un Employé/ Cuisinier de restauration collective (h/f) Dans le cadre de ce poste, vos missions en tant qu'**EDR en collectivité** seront les suivantes:

- Préparation froide (entrée, dessert)
- Service
- Plonge
- Nettoyage du poste de travail

Ce poste est à temps plein du lundi au vendredi de 11h30 à 19h15 soit 35H/Semaine. Le salaire est de 12.02 brut/h + une prime d'habillage de 0.64€ /jour et le repas vous est offert.

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- Livret d'épargne Actual à 12% d'intérêt annuel et de son application smartphone pour le gérer
- 10% d'IFM et 10% d'ICP
- des acomptes à la semaine
- une mutuelle dès la 1ère heure de travail
- de nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voitures...)
- des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)
- un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

Adriana, Mélissa & Marie vous attendent afin de vous conseiller et de construire ensemble votre travail !

Le profil recherché

Nous recherchons un **Employé de restauration collective (h/f)** avec une expérience professionnelle de 1 à 2 ans.

Les principales compétences requises pour ce poste incluent la capacité à travailler en équipe, une bonne résistance au stress et une excellente communication. Le candidat devra également démontrer des compétences en matière d'**hygiène alimentaire et de respect des normes de sécurité**.

Une expérience préalable dans le secteur de la restauration collective serait un atout, tout comme la capacité à s'adapter rapidement à un environnement dynamique et évolutif.

Le candidat idéal sera **autonome, organisé et fiable**, capable de suivre les consignes et les procédures établies. Une attitude positive, un bon sens du service client et une grande motivation sont des qualités essentielles pour réussir dans ce poste.

Vous cochez toutes les cases ? Parfait, nous vous attendions ! Maintenant à vous de jouer, envoyez-nous votre candidature en répondant à cette annonce !

Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail !