

# Agent de la restauration dans le 78 (H/F)


78000 VERSAILLES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 60 jours

## L'entreprise

ELIOR Restauration Entreprise est un acteur majeur de la restauration collective. L'entreprise propose des solutions de restauration pour les sites professionnels (entreprises, administrations, scolaire, EHPAD) et met l'accent sur la qualité des repas, le service au quotidien et le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Les équipes interviennent au sein d'unités de production et d'établissements de restauration, afin d'assurer un fonctionnement fluide des repas dans le respect des procédures internes.

## Le poste

Les postes de Cuisinier, Plongeur ou d'Employé de Restauration (EDR) souvent appelé Agent de Restauration est un rôle de polyvalence absolue. C'est le "couteau suisse" de l'établissement. particulièrement recherché dans la restauration collective (écoles, hôpitaux, entreprises).

## Le profil recherché

Expérience en restauration (plonge, cuisine ) appréciée (débutant accepté si motivation).

Bonne connaissance des règles d'hygiène et de nettoyage HACCP Sens de l'organisation, rigueur, réactivité.

Capacité à travailler en équipe et à tenir le rythme en période de service.

Résistance physique (station debout, manutention, travail en environnement chaud).

Poste en environnement de restauration, horaires potentiellement en journée (7h-15h ou 10h-15h).

Travail au rythme des repas .

Port d'équipements de protection individuelle (EPI) selon consignes.

Respect strict des procédures HACCP

Utilisation conforme des matériels.Organisation et gestion du temps

Travail en équipe et communication simple