

Employé restauration (H/F)

53960 BONCHAMP LES LAVAL [Accéder à l'annonce en ligne](#)



21/04/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 1888 / Mois

L'entreprise

Travailler avec l'agence ACTUAL Laval spécialisée dans les métiers tertiaires, c'est pour pouvoir bénéficier de recrutements directs en CDD et CDI. C'est profiter d'un grand nombre d'opportunités professionnelles de par nos partenariats avec les entreprises du bassin lavallois. Travailler en intérim pour ACTUAL, c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages : chèque de parrainage, comité d'entreprise, mutuelle intérimaire, Livret ACTUAL rémunéré à 12% à l'année et enfin bénéficier d'un(e) conseiller(e) dédié(e) qui vous accompagnera tout au long de votre parcours professionnel. Dans le cadre de sa politique diversifiée, ACTUAL étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles de personnes en situation de handicap.

Le poste

Offre d'emploi : Employé de restauration (H/F)

Nous recherchons un(e) Employé(e) de restauration pour rejoindre notre équipe dynamique à Bonchamp-lès-Laval (53960). Ce poste en CDI offre une opportunité de travailler dans un environnement stimulant et convivial.

Horaires : 14h à 22h30, incluant une pause de 30 minutes non rémunérée. Notez que le poste n'est pas accessible en transport en commun. Un week-end par mois est non travaillé.

Missions :

- Nettoyage des salles de préparation froides et chaudes
- Effectuer les sorties pour les préparations du lendemain
- Plonge
- Accueil et service des clients

Salaire : 1888 € mensuel

Ce poste est à temps plein, offrant une stabilité professionnelle et des perspectives d'évolution.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat idéal pour le poste d'Employé de restauration (h/f). Le profil recherché doit démontrer des compétences solides et un niveau de maîtrise requis dans plusieurs domaines clés.

Compétences principales :

- Service à la clientèle : Le candidat doit posséder un sens aigu du service client, offrant une expérience exceptionnelle à chaque interaction.
- Travail en équipe : Capacité à collaborer efficacement avec les collègues pour assurer un service fluide et harmonieux.
- Gestion du temps : Maîtrise de l'organisation et de la gestion des priorités pour respecter les délais dans un environnement dynamique.
- Hygiène et sécurité alimentaire : Connaissances approfondies des normes d'hygiène et de sécurité afin de garantir un environnement propre et sûr.
- Adaptabilité : Souplesse pour s'ajuster rapidement aux besoins changeants et aux différentes tâches au sein du restaurant.