

Offre d'emploi plongeur restauration (F/H)

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

 CDI

 Dès que possible

 3H

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 1598 / 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

Rejoignez-nous en tant que Plongeur en restauration (h/f) à BONCHAMP LES LAVAL, 53960 FR !

Nous recherchons un candidat dynamique et motivé pour un poste à temps partiel. Vous travaillerez 30 heures par semaine, du lundi au samedi, de 10h30 à 16h00, avec une demi-heure de pause non rémunérée.

Les missions :

- Nettoyer la vaisselle, les couverts, les casseroles et autres ustensiles de cuisine
- Assurer le maintien de la propreté des équipements de cuisine
- Aider à maintenir l'ordre et la propreté dans la cuisine
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

L'entreprise n'est pas accessible en transport en commun.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Plongeur restauration (h/f). Le candidat idéal doit posséder les compétences suivantes :

Compétences en nettoyage : Le candidat doit avoir une expérience solide dans le nettoyage et l'entretien des équipements de cuisine.

Gestion du temps : Capacité à gérer efficacement son temps pour assurer un flux de travail fluide dans un environnement de cuisine dynamique.

Attention aux détails : Un souci du détail est crucial pour garantir la propreté et l'hygiène des ustensiles et de la vaisselle.

Travail d'équipe : Doit être capable de collaborer efficacement avec les autres membres du personnel de cuisine pour assurer un service de haute qualité.

Adaptabilité : Le candidat doit être capable de s'adapter rapidement aux changements et de travailler sous pression pendant les heures de pointe.