

# Plongeur restauration collective (H/F)


77420 CHAMPS SUR MARNE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 7 jours

 € 12.02 / Heure

## L'entreprise

Acteur de référence en restauration collective, ce client développe une cuisine de qualité à base de produits frais, locaux et de saison, en conformité avec les exigences nutritionnelles et environnementales. Son approche responsable place l'humain au cœur de ses priorités, en valorisant le lien social autour du repas. La satisfaction des convives et la montée en compétences des équipes constituent des axes majeurs de son engagement.

## Le poste

### Poste : Plongeur (h/f)

L'agence **Actual La Défense** recherche des plongeurs en intérim afin de rejoindre des équipes dynamiques en **restauration collective** sur l'ensemble du **département de la Seine-et-Marne (77)**.

Vos missions seront les suivantes :

- Assurer la plonge batterie et vaisselle dans le respect des procédures d'hygiène
- Nettoyer et entretenir le matériel de cuisine, la batterie et les ustensiles
- Participer au rangement et à la remise en état des postes de travail
- Veiller au respect des **règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)**
- Apporter un soutien ponctuel aux équipes de cuisine si nécessaire

Vous intégrerez des structures dynamiques où la rigueur, la rapidité et l'esprit d'équipe sont essentiels au bon déroulement du service.

**Vous souhaitez rejoindre des équipes motivées et évoluer en restauration collective ? Rejoignez nous dès maintenant !**

## Le profil recherché

### Nous recherchons un(e) plongeur(se) en restauration collective.

Vous disposez idéalement d'une première expérience en restauration collective, vous permettant une prise de poste rapide et efficace.

Rigoureux(se) et motivé(e), vous maîtrisez les opérations de plonge batterie et vaisselle, ainsi que l'entretien du matériel et des espaces de travail. Vous appréciez le travail en équipe et veillez au respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Votre dynamisme, votre organisation et votre sens du rythme en production vous permettront de contribuer efficacement au bon déroulement du service et à la satisfaction des convives.

