

Employé de restauration collective (H/F)

30900 NIMES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

L'agence Actual Nîmes collabore avec une entreprise dynamique et innovante, soutenue par un réseau de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs.

Travailler avec Actual Nîmes vous garantit de nombreux avantages :

- My Actual application mobile avec des fonctionnalités toujours à portée de main (Acompte, Epargne,base documentaire)
- Le meilleur livret d'épargne garanti rémunéré 12 % par an (1 % par mois), 100 % flexible disponible à tout moment,
- Un prime parrainage de 70€/filleule
- Une majoration de votre salaire brut d'environ 20% (10% IFM et 10% congés payés),
- L'accès au FASTT (aide financière, accès au logement, location de voiture, garde enfants)

Le poste

Nous recherchons un **Employé de restauration collective** pour rejoindre une équipe dans le cadre de remplacement ou d'accroissement d'activité

Vos missions seront :

- la préparation des repas chauds et froids destinés aux établissements scolaires de la région
- découpe des légumes et des fruits
- assemblage des plats
- utilisation des appareils de cuisson

Vos horaires seront en journée continue de 6h à 14h ou de 7h à 15h, avec un taux horaire au SMIC.

Ce poste est accessible en transport en commun.

Ce sont des besoins ponctuelle, la durée de la missions peut aller de 1 jour à plusieurs semaines.

Le profil recherché

Profil recherché pour le poste :

- maîtrise des techniques culinaires et des normes d'hygiène est essentielle.

- une première expérience Réussie dans un environnement de restauration collective est requise
- être capable de gérer efficacement le stress lié à la préparation de repas en grande quantité.

- être polyvalent et capable de s'adapter à différents types de menus et de régimes alimentaires.

- Travailler en équipe est crucial, le candidat doit démontrer une bonne capacité à collaborer avec le personnel de cuisine.

Ce poste exige une personne réactive, rigoureuse et passionnée par la cuisine collective.