


Employé restauration (H/F)

72300 SABLE SUR SARTHE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 13/06/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 18 mois

L'entreprise

Leader est une agence d'emploi temporaire spécialisée dans le placement de travailleurs intérimaires dans divers secteurs, offrant flexibilité et expertise aux entreprises en quête de main-d'œuvre qualifiée.

Pour présenter la société cliente : Cette entreprise est un acteur majeur dans le domaine de la restauration collective en France.

Le poste

Nous recherchons un Employé de restauration (h/f) passionné et dynamique pour rejoindre notre équipe à Sablé sur Sarthe.

Vos principales missions incluront la préparation et l'assemblage de produits ainsi que de plats simples, chauds ou froids, tout en assurant leur vente selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Vous serez également amené à effectuer des tâches de plonge et à servir les plats à table.

Nous offrons un environnement de travail respectant la charte qualité de l'établissement et propice à l'épanouissement professionnel.

Ce poste a été publié par notre agence spécialisée, dédiée à vous offrir des opportunités enrichissantes dans le secteur de la restauration.

Rejoignez-nous et développez vos compétences dans un cadre stimulant et convivial!

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste d'Employé de restauration (h/f).

Le candidat idéal doit posséder les compétences suivantes :

1. Service client : Capacité à interagir positivement avec les clients et à répondre à leurs besoins avec courtoisie et professionnalisme.

2. Travail en équipe : Compétence essentielle pour collaborer efficacement avec les collègues et contribuer à un environnement de travail harmonieux.

3. Polyvalence : Capacité à s'adapter à différentes tâches et situations dans le cadre de la restauration.

4. Gestion du stress : Aptitude à maintenir un haut niveau de performance sous pression, notamment lors des périodes de forte affluence.

5. Hygiène et sécurité alimentaire : Compréhension et application rigoureuses des normes d'hygiène et de sécurité dans la préparation et le service des aliments.

Nous cherchons une personne dynamique et motivée, prête à s'investir pleinement dans son rôle au sein de notre équipe.