

## Employé restauration (H/F)


70100 BEAUJEU ST VALLIER PIERREJUX QUITTEUR [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 15 jours

### L'entreprise

Notre équipe conviviale composée de **Jérémy et Rosa** auront le plaisir de vous accueillir au sein de notre Agence Actual !

Nous pourrons vous accompagner et vous conseiller sur vos recherches professionnelles autour d'un bon café ! Vous pouvez demander des acomptes tous les jours, et bénéficiez de plusieurs avantages : **Mutuelle, Logement, Garde enfants etc. Et avec le Livret Actual vous pouvez booster votre salaire (12% /an) !**

### Le poste

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

Nous vous proposons une opportunité passionnante en tant qu'Employé polyvalent de restauration dans notre établissement situé à Beaujeu St Vallier Pierrejux Quitteur. Rejoignez notre équipe dynamique et contribuez à créer une expérience culinaire exceptionnelle pour nos clients.

Caractéristiques du Poste :

- Horaires : 10 heures par jour, sans coupure pour un confort optimal.
- Rythme : Alternance entre une semaine de 4 jours et une semaine de 3 jours, avec un week-end sur deux travaillé.
- Durée : 15 jours, avec possibilité de prolongation selon les besoins.

Contrat : Contrat de travail temporaire à temps plein avec 35 heures par semaine.

Date de début : À pourvoir dès que possible

Ne manquez pas cette occasion de développer vos compétences dans un environnement professionnel stimulant.

Pour plus d'informations, contactez l'agence Actual Besançon. Nous attendons votre candidature avec impatience !

## **Le profil recherché**

Nous recherchons un candidat pour le poste d'Employé de restauration (h/f). Le candidat idéal doit avoir les compétences suivantes :

Service à la clientèle : Capacité à interagir avec les clients de manière courtoise et efficace.

Préparation des aliments : Expérience dans la préparation et la présentation des plats selon les normes de l'établissement.

Hygiène et sécurité : Connaissance des normes d'hygiène alimentaire et des pratiques de sécurité en cuisine.

Travail en équipe : Capacité à collaborer efficacement avec les autres membres du personnel.

Gestion du temps : Compétence dans la gestion des tâches multiples et le respect des délais.

Le candidat doit faire preuve de fiabilité et de flexibilité pour s'adapter aux horaires variables du secteur de la restauration.