



# Employé restauration (H/F)

33138 LANTON [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 24/08/2026

 Durée : 25 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

## L'entreprise

L'agence Actual Bordeaux accompagne une entreprise spécialisée dans la restauration collective sous contrat, opérant avec une capacité de plus de 50 couverts midi et soir, et comptant entre 10 et 249 employés.

## Le poste

Nous recherchons un Employé de restauration (H/F) passionné pour rejoindre une équipe dynamique à Lanton, France.

Actual, une agence d'emploi spécialisée dans le recrutement, vous offre une excellente opportunité de carrière dans le domaine de la restauration collective.

En tant qu'employé de restauration, vous serez responsable d'aider à la préparation et de la production des repas, suivant les normes HACCP et adaptant les textures et régimes selon les besoins. Vous jouerez un rôle clé dans le maintien de l'hygiène en nettoyant régulièrement les équipements et en respectant le Plan de Maîtrise Sanitaire.

Votre expérience en cuisine collective sera un atout précieux. Ce poste à temps plein vous permettra de vous épanouir dans un environnement stimulant et professionnel.

Horaires : 8h/14h

Dates : Du 24 au 28 août et du 14 au 25 septembre 2026

Ne manquez pas cette chance de rejoindre notre équipe et de développer vos compétences dans un cadre professionnel enrichissant.

## Le profil recherché

Le poste d'Employé de restauration (h/f) requiert plusieurs compétences essentielles pour assurer un service de qualité. Le candidat idéal doit démontrer une maîtrise des compétences suivantes :

Travail d'équipe : La capacité à collaborer efficacement avec les collègues pour maintenir une atmosphère de travail harmonieuse et productive est indispensable.

Gestion du temps : Une aptitude à gérer efficacement son temps pour accomplir les tâches dans les délais impartis est requise.

Polyvalence : Le candidat doit être capable de s'adapter à diverses tâches et responsabilités au sein du restaurant.

Hygiène et sécurité alimentaire : Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité est nécessaire pour assurer un environnement de travail sain et sécuritaire.

Nous recherchons un candidat motivé, avec une passion pour le service et une capacité à travailler dans un environnement dynamique.