


## Offre employé restauration (F/H)


33270 FLOIRAC [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 06/08/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 41 jours

### L'entreprise

L'agence de Bordeaux collabore avec une entreprise qui dispose de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et emploie 3550 collaborateurs.

### Le poste

Rejoignez l'agence Actual en tant qu'Employé de restauration (h/f) à Floirac (33270 FR) pour un contrat de 2 mois à partir du 6 août 2026.

Nous recherchons une personne motivée pour intégrer notre équipe dynamique et passionnée par le secteur de la restauration. Ce poste vous offre l'opportunité de développer vos compétences dans un environnement stimulant.

En tant qu'employé de restauration, vous serez responsable de diverses tâches essentielles : aider à la préparation des repas, laver les légumes, nettoyer la vaisselle et ranger la salle. Vous aurez également la mission de fabriquer les produits, assurer la mise en place du service et veiller à la conformité des produits et des dates limites de consommation.

Ce rôle exige une disponibilité de 35 heures par semaine, vous permettant de travailler à temps plein et de vous épanouir dans un cadre professionnel.

Si vous êtes prêt à relever ce défi et à apporter votre énergie à notre équipe, n'hésitez plus et postulez dès maintenant !

### Le profil recherché

Le poste d'Employé de restauration (h/f) nécessite un ensemble de compétences spécifiques pour répondre aux exigences du rôle.

Compétences requises :

1. Service client : Le candidat doit posséder une excellente aptitude à communiquer avec les clients et à offrir un service de qualité.

2. Travail d'équipe : Une capacité à collaborer efficacement avec les collègues est essentielle pour assurer un fonctionnement harmonieux de l'établissement.

3. Gestion du temps : La capacité à gérer son temps de manière efficace est cruciale pour répondre aux demandes durant les heures de pointe.

4. Hygiène et sécurité alimentaire : Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable pour maintenir un environnement propre et sûr.

5. Polyvalence : Le candidat doit être capable de s'adapter à diverses tâches, allant de la préparation des repas à l'entretien de l'espace de travail.

Nous recherchons un candidat motivé, avec une passion pour le secteur de la restauration, prêt à s'engager dans une expérience professionnelle enrichissante.