

## Employé de point chaud (H/F)

20137 PORTO VECCHIO [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

### L'entreprise

Acteur majeur de la grande distribution, notre client fait partie d'un groupe de renommée nationale. Intégrer ses équipes à nos côtés est une véritable opportunité pour la planification ou l'évolution de votre carrière.

### Le poste

**Actual Porto-Vecchio** recherche actuellement pour l'un de ses clients un **Employé de point chaud**.

Lors de votre mission vous serez amené à réaliser les tâches suivantes :

- Réaliser la cuisson des produits de boulangerie
- Mettre en rayon les produits et gérer le stock en respectant les normes d'hygiène
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Vérifier les dates de péremption et assurer la qualité des articles
- Orienter et conseiller les clients en magasin
- Procéder à l'emballage des produits

Salaire d'environ 1 800€ brut par mois pour un 35h hebdomadaire + 10% d'IFM chaque mois.  
Débouché CDI possible.

Poste à pourvoir à partir dès maintenant.

### Le profil recherché

Les **compétences** et **qualités** attendues sont les suivantes :

- Maîtrise ou capacité à réaliser la cuisson des produits de boulangerie selon les procédures établies.
- Connaissance des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et des bonnes pratiques de manipulation des denrées.
- Sens de l'organisation et capacité à gérer les stocks et le réassort des rayons.
- Rigueur dans le contrôle des livraisons, des dates de péremption et de la qualité des produits.
- Sens du détail et vigilance pour garantir la conformité et la qualité des articles proposés à la vente.
- Aimer le contact client.