

Employé de restauration (H/F)

26200 MONTELIMAR [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 31/07/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 27 jours

L'entreprise

Restaurant d'entreprise situé à Montélimar. produisant entre 90 et 120 repas, capacité max 150 repas

Le poste

Vous aimez le travail en équipe et les journées qui ne se ressemblent pas ? Vous recherchez une mission dynamique au sein d'un restaurant d'entreprise ? Nous recrutons un Employé de restauration H/F pour une mission saisonnière du 3 août au 6 septembre.

Vos missions

Au sein d'une équipe conviviale, vous participez au bon fonctionnement du restaurant en assurant notamment : L'aide à la préparation des repas ; La remise en température des plats ; Le réapprovisionnement des vitrines et armoires chaudes et froides ; L'encaissement des clients ; La plonge et le nettoyage du matériel ; Le nettoyage et l'entretien de la salle de restauration ainsi que de votre espace de travail.

Horaires La mission se déroule en deux périodes : Du 3 au 31 août : horaires de journée 8h00 - 16h30. Du 1er au 6 septembre : horaires de soirée/nuits 16h00 - 19h00 puis 21h00 - 1h00. Les week-ends sont travaillés selon le planning établi.

Pourquoi postuler ?

Une mission variée au sein d'un restaurant d'entreprise. Une équipe accueillante et bienveillante. Une prise de poste rapide pour toute la saison estivale.

Rémunération : 12,31€ + avantage en nature + majoration de nuit + repos compensateur + IFM + CP + Livret Actual
Durée hebdo : 28h - 30h

Vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique et relever un nouveau défi cet été ? N'attendez plus, envoyez-nous votre candidature !

Les avantages ACTUAL :- Le livret ACTUAL sur lequel vous pouvez épargner vos indemnités de fin de mission et congés payés. Un livret avec un taux allant jusqu'à 12% à l'année !-

L'accompagnement par le FASTT sur divers sujets comme : la garde d'enfants, l'aide au logement, la location de véhicule...- La possibilité de gagner jusqu'à 70€ de chèque cadeaux* en parrainant l'un de vos proches (*conditions à voir en agence)

Le profil recherché

Vous êtes dynamique, volontaire et appréciez le travail en équipe. Une première expérience en restauration collective, restauration traditionnelle, restauration rapide ou sur un poste similaire est un véritable atout. Vous êtes reconnu(e) pour : Votre sens du service ; Votre réactivité ; Votre rigueur en matière d'hygiène et de propreté ; Votre capacité à vous adapter à un rythme soutenu.