

Plongeur en restauration (H/F)

83680 LA GARDE FREINET [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

L'entreprise

L'agence ERGOS de Brignoles, située au 224 Avenue des Chênes Verts, est spécialisée dans l'accompagnement des entreprises et des candidats pour trouver des solutions d'emploi adaptées sur le territoire.

Notre client est un acteur de référence de l'hôtellerie de luxe, niché au cœur d'un vaste domaine viticole en Provence, proposant une expérience d'exception alliant haute gastronomie, œnotourisme et engagement écoresponsable fort.

Le poste

Rejoignez une équipe dynamique à La Garde-Freinet en tant que Plongeur en restauration (h/f) !

Dans le cadre d'un contrat de 1 mois débutant le 24 juillet 2026, vous jouerez un rôle clé au sein de notre établissement. Votre mission principale sera d'assurer une propreté irréprochable en gérant le lavage de la vaisselle, des équipements de cuisine ainsi que l'entretien rigoureux des locaux, dans le strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

En véritable pilier de la brigade, vous participerez également à la réception et au stockage des marchandises. Polyvalent(e), vous pourrez être amené(e) à prêter main-forte en cuisine pour la préparation des ingrédients ou à contribuer à la gestion du linge.

Le poste est à pourvoir sur une base de 35 heures par semaine.

Vous êtes rigoureux(se), organisé(e) et souhaitez intégrer un environnement de travail stimulant ? Nous avons hâte de vous rencontrer !

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Plongeur en restauration (h/f), nous recherchons une personne dynamique et efficace, dotée d'un sens aigu de l'organisation pour assurer la propreté irréprochable de notre cuisine.

Une expérience préalable en plonge ou en milieu de restauration est fortement appréciée, bien que nous valorisions avant tout votre rigueur, votre rapidité d'exécution et votre capacité à travailler en équipe dans un environnement actif.

Le candidat idéal maîtrise les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) et fait preuve d'une grande fiabilité au quotidien. Aucun diplôme spécifique n'est exigé, votre motivation et votre goût pour le travail bien fait seront vos meilleurs atouts pour réussir au sein de notre établissement.