

Plongeur en restauration (H/F)

83340 LE CANNET DES MAURES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

Notre client, un établissement de prestige spécialisé en Hôtels et hébergement similaire niché au cœur d'un domaine viticole, s'appuie sur l'expertise d'Actual, fort de ses 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour renforcer ses équipes avec 3550 collaborateurs à travers le territoire.

Le poste

Rejoignez une équipe dynamique au cœur de l'événementiel ! Pour accompagner notre client dans la réussite de ses prestations (mariages, brunchs), nous recherchons un Plongeur restauration (h/f) motivé et rigoureux basé au Cannet des Maures (83340).

Vos missions principales seront les suivantes :

Vous assurez le lavage de la vaisselle, des couverts, de la verrerie ainsi que tout le matériel de cuisine.

Vous veillez activement à la propreté et au rangement optimisé de votre espace de travail.

Vous participez également à l'évacuation des déchets tout en garantissant le strict respect des règles d'hygiène. Enfin, vous apportez un soutien précieux à l'équipe en cuisine lors des temps forts du service.

Conditions du poste :

Il s'agit d'un contrat d'une durée de 1 mois débutant le 11 août 2026. Vous travaillerez sur une base de 39 heures par semaine, avec une rémunération horaire de 12,31 euros.

Si vous êtes une personne dynamique, organisée et prête à contribuer activement au bon déroulement de grands événements, ce poste est fait pour vous !

Le profil recherché

Pour rejoindre notre équipe en tant que Plongeur restauration (h/f), nous recherchons une personne dynamique et efficace. Bien que ce poste soit ouvert aux profils débutants avec une expérience de Moins d'1 an, votre rigueur et votre sens de l'organisation seront vos meilleurs atouts.

Le candidat idéal possède idéalement un Titre de niveau V (BEP/CAP ou équivalent), mais nous accordons une importance particulière à votre motivation et à votre capacité à maintenir une hygiène irréprochable au sein de la cuisine. Vous êtes réactif, ponctuel et appréciez le travail en équipe pour garantir la fluidité du service.