

Employé de restauration (H/F)

44390 LES TOUCHES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 24/08/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 15 jours

L'entreprise

Notre client, acteur de référence dans son secteur d'activité, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, ainsi que sur l'accompagnement de 3550 collaborateurs, pour renforcer ses équipes depuis notre agence de Ancenis.

Le poste

L'agence Actual recherche un Employé de restauration (h/f) dynamique pour une mission ponctuelle basée aux Touches (44390).

Vous interviendrez pour renforcer une équipe de cantine sur deux périodes clés :

Détail de la mission :

Du 24 au 28 août : vous assurez le service du lundi, mardi, mercredi et vendredi de 11h45 à 14h30.

Du 1er au 11 septembre : vos horaires seront du lundi, mardi, jeudi et vendredi de 07h15 à 16h00.

Vos missions principales :

Vous participerez activement à la préparation des repas, à la plonge et aux différentes tâches de nettoyage nécessaires au bon fonctionnement du service.

Le contrat est d'une durée de 15 jours, avec une base de 35 heures par semaine.

Si vous êtes motivé, ponctuel et prêt à intégrer une équipe pour cette mission de rentrée, n'hésitez pas à postuler dès maintenant !

Le profil recherché

Pour occuper le poste d'Employé de restauration (h/f), nous recherchons une personne dynamique et motivée, dotée d'un excellent sens du service client. Une expérience préalable en restauration est un atout précieux, bien que les profils débutants faisant preuve d'une grande rigueur et d'une capacité d'apprentissage rapide soient également encouragés à postuler.

Le candidat idéal doit posséder une excellente maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) pour garantir la qualité des prestations. Une aisance relationnelle et une aptitude à travailler efficacement au sein d'une équipe soudée sont indispensables pour assurer le bon déroulement du service. Enfin, votre réactivité et votre capacité à gérer le flux de clientèle avec le sourire contribueront à la satisfaction de nos convives au quotidien.