

Employé de restauration (H/F)

30240 LE GRAU DU ROI [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 01/09/2026

 Durée : 34 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Nîmes collabore avec une entreprise dynamique et innovante, soutenue par un réseau de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs.

Travailler avec Actual Nîmes vous garantit de nombreux avantages :

-My Actual application mobile avec des fonctionnalités toujours à portée de main (Acompte, Epargne, base documentaire)

-Le meilleur livret d'épargne garanti rémunéré 12 % par an (1 % par mois), 100 % flexible disponible à tout moment,

-Un prime parrainage de 70€/filleule

-Une majoration de votre salaire brut d'environ 20% (10% IFM et 10% congés payés),

-L'accès au FASTT (aide financière, accès au logement, location de voiture, garde enfants)

Le poste

Rejoignez nos équipes en tant qu'Employé de restauration collective (h/f) au Grau du Roi (30240).

Nous recherchons une personne motivée pour assurer les missions de plonge au sein d'un restaurant scolaire.

Il s'agit d'un temps plein avec des horaires en coupés : 8h-15h/17h-21h

Si vous êtes rigoureux, efficace et souhaitez intégrer un environnement de travail dynamique et convivial, ce poste est fait pour vous !

Le profil recherché

Pour exceller en tant qu'Employé de restauration collective, nous recherchons une personne dynamique ayant le sens du service et une aptitude au travail d'équipe.

Vous justifiez idéalement d'une première expérience en restauration collective, ce qui vous permettra d'être rapidement opérationnel dans la préparation des plats et le service.

La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) est indispensable pour garantir la qualité de nos prestations auprès de nos convives.

Nous attendons une personne rigoureuse, organisée et ponctuelle, capable de s'adapter à un rythme de travail soutenu dans une ambiance conviviale.

Votre capacité à respecter les consignes de dressage et votre souci du détail seront vos meilleurs atouts pour contribuer au bon fonctionnement de notre établissement.