

Plongeur en restauration (H/F)

03500 ST POURCAIN SUR SIOULE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Notre client, un établissement spécialisé dans la restauration traditionnelle axée sur une cuisine de proximité et des produits locaux, s'appuie sur le réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour accompagner ses besoins en talents.

Le poste

Vous êtes dynamique, rigoureux et vous souhaitez intégrer une équipe en restauration ? L'agence Actual recherche un Plongeur en restauration (h/f) pour une mission basée à Saint-Pourçain-sur-Sioule (03500).

Dans le cadre de ce poste, vous aurez pour mission principale d'assurer le nettoyage de la vaisselle et des équipements de cuisine, garantissant ainsi l'hygiène et la fluidité du service au quotidien.

Le contrat proposé est une mission de 3 mois débutant le 1er septembre 2026.

Rejoignez nos équipes pour une expérience professionnelle valorisante au sein d'un environnement convivial. Votre efficacité et votre sérieux seront des atouts majeurs pour réussir dans cette mission.

Être intérimaire avec Actual vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

- De 10% d'IFM et 10% d'ICP
- Du compte épargne temps ayant un taux de 12%
- D'acomptes à la semaine
- D'une mutuelle dès la première heure de travail
- De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)
- Le parrainage
- CSE (éligible à partir de 414h)

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Plongeur en restauration, nous recherchons une personne dynamique et organisée, capable d'assurer le nettoyage rigoureux de la vaisselle, des ustensiles et des espaces de cuisine. Une première expérience réussie en milieu professionnel est fortement appréciée pour garantir une fluidité de service optimale.

Le candidat idéal fait preuve d'une grande rigueur et d'une excellente rapidité d'exécution afin de maintenir l'hygiène des locaux tout au long du service. La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) est un atout indispensable pour réussir à ce poste.

Aucun diplôme spécifique n'est exigé. Votre sens du service et votre ponctualité seront vos meilleurs alliés pour contribuer activement à la réussite de notre établissement.