

Employé de restauration (H/F)

59553 ESQUERCHIN [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 semaines

L'entreprise

Notre client, acteur spécialisé dans les autres services de restauration en milieu médical, s'appuie sur l'expertise de notre réseau national composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner sa croissance et recruter ses futurs collaborateurs.

Le poste

Vous êtes à la recherche d'une mission dynamique dans le secteur de la restauration collective ? Actual recherche activement un Employé de restauration (h/f) pour intégrer un établissement de santé basé à Esquerchin.

Dans le cadre de cette mission d'une durée de **3** semaines débutant le 12 octobre 2026, vous jouerez un rôle clé au sein de l'équipe de cuisine. Vos missions principales consisteront à assurer la plonge, le nettoyage rigoureux des espaces de cuisine ainsi que la préparation des plateaux repas pour les patients.

Le poste est à pourvoir sur une base de 35 heures par semaine. Vous ferez preuve de flexibilité, car les horaires sont variables (exemples : 7h30-15h, 16h-20h30 ou 9h15-14h).

Si vous êtes une personne organisée, efficace et soucieuse de l'hygiène alimentaire, nous serions ravis de recevoir votre candidature. Rejoignez nos équipes et contribuez à la qualité du service de restauration au sein d'un établissement de santé.

Le profil recherché

Pour occuper le poste d'Employé de restauration (h/f), nous recherchons une personne dynamique et dotée d'un excellent sens du service client. Vous savez faire preuve de réactivité et d'efficacité lors des périodes de forte affluence afin de garantir la satisfaction de nos convives.

La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) est indispensable pour assurer la qualité de nos prestations. Idéalement, vous disposez d'une première expérience réussie en restauration, bien que les profils débutants motivés soient également les bienvenus.

Votre polyvalence, votre esprit d'équipe et votre rigueur seront vos meilleurs atouts pour vous intégrer durablement au sein de notre établissement. Une formation de niveau CAP ou BEP en hôtellerie-restauration est appréciée, mais votre savoir-être reste le critère déterminant pour réussir à ce poste.