

Plongeur en restauration (H/F)

87000 LIMOGES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 semaine

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, acteur reconnu dans le secteur des autres services de restauration, s'appuie sur l'expertise de notre réseau national composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner ses besoins en personnel, porté par une équipe de 3550 collaborateurs engagés.

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 à Limoges (87000).

Votre mission principale consiste à garantir la propreté irréprochable de la cuisine. Vous serez en charge de l'entretien de la vaisselle, des ustensiles et des batteries de cuisine, en utilisant aussi bien des méthodes manuelles qu'automatiques via une machine à laver (convoyeur).

Vos responsabilités clés incluent :

Assurer l'hygiène rigoureuse de votre zone de travail, du matériel et des différents postes, tout en respectant strictement les normes en vigueur. Vous serez également garant du tri sélectif et de la gestion efficace des déchets en fin de service. Enfin, vous pourrez être amené à participer à la réception et au rangement des livraisons de produits et de vaisselle.

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Plongeur en restauration, nous recherchons une personne dynamique et organisée, capable d'évoluer efficacement au sein d'une brigade active.

Votre rigueur sera votre atout majeur pour garantir le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) au quotidien.

Bien qu'aucune expérience spécifique ou diplôme ne soient exigés, nous valorisons une forte capacité d'endurance physique et une véritable ponctualité pour tenir la cadence durant les services.

Vous faites preuve d'un excellent esprit d'équipe et d'une attitude positive, favorisant ainsi la fluidité du travail en cuisine. Votre polyvalence et votre sens du service seront déterminants pour contribuer au bon fonctionnement de notre établissement.