

Equipier de restauration (H/F)

41110 ST AIGNAN [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 15 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.65 / Heure

L'entreprise

Notre client, spécialisé dans la gestion des jardins botaniques et zoologiques ainsi que des réserves naturelles, est une entreprise de taille importante comptant entre 250 et 4999 employés.

A travers sa collaboration avec ACTUAL SAINT AIGNAN, notre client bénéficie d'un partenariat solide et efficace pour ses besoins en recrutement.

L'entreprise, dont le nom n'est pas révélé ici, est située à une adresse prestigieuse à proximité de SAINT AIGNAN SUR CHER.

Avec un effectif de plus de **600** collaborateurs, notre client se distingue par son envergure et son impact positif dans le secteur de la gestion des espaces naturels.

En s'appuyant sur un réseau de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, notre client bénéficie d'une structure solide pour accompagner sa croissance continue.

Cette entreprise renommée offre un environnement dynamique où l'innovation, le bien-être des animaux et la préservation de la nature sont au cœur de ses préoccupations.

Nous sommes fiers d'accompagner cette entreprise engagée vers l'excellence et la durabilité dans son domaine d'activité unique.

Le poste

L'agence Actual recrute actuellement des Equipiers de restauration (h/f) à ST AIGNAN 41110 FR.

Sous la direction de la Directrice de Restauration Rapide, vous rejoindrez une équipe dynamique en tant qu'équipier(e) polyvalent(e).

En tant qu'équipier(e) polyvalent(e) de restauration, votre mission principale sera de satisfaire les appétits des clients en calmant leurs plus grandes envies. Vous serez chargé(e) d'accueillir et répondre aux besoins des clients, assurer le service et les encaissements avec professionnalisme.

Il sera également de votre responsabilité de maintenir une hygiène irréprochable dans le point de restauration, de préparer divers mets à tout moment, et de veiller à la bonne tenue du restaurant et de votre poste.

Cette opportunité vous permettra d'évoluer au sein d'une équipe conviviale et dynamique, tout en développant vos compétences dans le domaine de la restauration rapide. Rejoignez-nous chez Actual pour une expérience enrichissante!

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous recherchons un Equipier de restauration (h/f) débutant ou expérimenté.

Le candidat idéal devra être capable de travailler sous pression et avoir un excellent sens du service client. La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est essentielle. De plus, une bonne communication, une grande capacité d'adaptation et le sens de l'organisation sont des atouts indispensables pour ce poste.

Les principales compétences requises pour ce poste incluent :

- Capacité à travailler en équipe dans un environnement dynamique
- Maîtrise des techniques de service en restauration rapide
- Excellente gestion du stress et des pics d'activité
- Respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Bonne aisance relationnelle avec les clients et les collègues

Ce poste demande également une certaine flexibilité au niveau des horaires, y compris les weekends et jours fériés. Si vous correspondez à ce profil et que vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique au sein d'un environnement stimulant, nous serions ravis d'examiner votre candidature. Rejoignez-nous pour contribuer à offrir une expérience culinaire exceptionnelle à nos clients!