

## Employé restauration (H/F)

33360 CAMBLANES ET MEYNAC [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 2 mois

### L'entreprise

Découvrez un groupe spécialisé en Restauration Collective, comptant entre 10 et 249 employés, avec son siège social situé à Bordeaux. Ce groupe est soutenu par Actual Bordeaux,

### Le poste

Actual recherche un Employé de restauration (h/f) pour un poste à CAMBLANES ET MEYNAC 33360

Les missions principales :

- Participez aux activités de production culinaire (préparation, assemblage, dressage) selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.
- Assurez la mise en place des espaces de restauration ainsi que la distribution et le service des repas.
- Accueillez les clients et pouvez procéder à l'encaissement des ventes.
- Réceptionnez et stockez les produits alimentaires.
- Assurez le rangement, nettoyage et entretien des matériels de restauration et des espaces.

Ce contrat est d'une durée de 2 mois, . Ce poste est à temps plein. Site ouvert 7j/7 et l'amplitude horaire est de 8h/20h avec coupure.

Ce poste vous intéresse ? N'hésitez pas à postuler dès maintenant !

### Le profil recherché

### Profil recherché :

Nous recherchons un Employé de restauration (h/f) dynamique et passionné par le secteur de la restauration. Le candidat idéal devra posséder les compétences suivantes :

### Compétences requises :

- Cuisine : Capacité à préparer des plats simples et élaborés selon les standards de l'établissement.
- Service client : Excellente aptitude à accueillir, conseiller et servir les clients avec courtoisie.
- Hygiène et sécurité alimentaire : Connaissance des normes d'hygiène et respect des règles de sécurité en cuisine.
- Polyvalence : Capacité à s'adapter rapidement aux différentes tâches liées au service en restauration.
- Travail en équipe : Aptitude à collaborer efficacement avec les autres membres du personnel pour garantir le bon fonctionnement du service.

Le candidat doit démontrer une excellente maîtrise de ces compétences ainsi qu'une grande motivation à évoluer dans un environnement dynamique et exigeant.