

Plongeur restauration (H/F)

67470 SELTZ [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 01/04/2025

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 125 jours

L'entreprise

Travailler avec Actual, c'est travailler avec le 5ème acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France. Actual Group développe une véritable expertise dans l'accompagnement à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences. En devenant salarié(e) intérimaire Actual, vous bénéficiez d'avantages comme :

Suivi personnalisé,

Entretien annuel pour suivre votre montée en compétences,

Livret Compte Epargne Temps à 12% de taux d'intérêt annuel,

Parrainage (150€),

EPI de qualité,

Accès à des aides et des services dédiés (mutuelle intérimaire, garde d'enfant, logement, véhicule, etc),

Actual Haguenau vous offre un réel accompagnement personnalisé grâce à nos différentes solutions d'emploi, des actions de formation et une écoute active, qui donne à chacun la possibilité d'être acteur de son développement. Aujourd'hui, nous recherchons un PLONGEUR HF pour le restaurant d'un camping. Et si c'était vous ?

Le poste

Actual, entreprise de recrutement spécialisée dans le secteur de la restauration, recherche actuellement un Plongeur en restauration (h/f) pour un poste basé à Seltz 67470 FR.

En tant que plongeur, votre rôle principal sera le nettoyage de la vaisselle et autres ustensiles utilisés en cuisine, pour un restaurant situé au sein d'un camping. Les horaires, flexibles, sont à convenir entre 11h et 14h puis 17h et 22h. Il est important de noter que possibilité d'hébergement sur place est offerte durant la saison.

Ce poste est à pourvoir du 01 avril 2025 au 30 septembre 2025.

Si vous êtes dynamique, motivé(e) et souhaitez rejoindre une équipe chaleureuse, ce poste est fait pour vous ! Postulez dès maintenant et saisissez cette opportunité unique.

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous recherchons un Plongeur restauration (h/f) possédant les compétences suivantes :

- Maîtrise des tâches de plonge en cuisine avec une bonne rapidité d'exécution.
- Capacité à maintenir la propreté et l'hygiène de la cuisine à tout moment.
- Respect des normes de sécurité alimentaire et connaissance des règles d'hygiène.