

Plonge (H/F)

91750 CHEVANNES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

Aujourd'hui, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France, Actual group est un groupe français, à la vision résolument humaniste, qui milite chaque jour pour faciliter le droit au travail pour tous. Organisé autour de 4 métiers - travail intérimaire, recrutement, accompagnement et formation - le groupe est n° 1 de l'intérim d'insertion en France. Dirigé par Samuel Tual, entrepreneur engagé, Actual group a développé une véritable expertise dans l'accompagnement des personnes vers l'emploi sur l'ensemble du territoire, à travers des solutions pour l'emploi et le développement des compétences. Le groupe propose également une offre de solutions RH complète pour accompagner les entreprises et créer ou trouver les compétences dont elles ont besoin. Grâce à ses 4 100 collaborateurs et plus de 600 agences réparties sur le territoire, Actual group accompagne aujourd'hui 33 000 entreprises et 165 000 candidats à l'emploi, pour un chiffre d'affaires de 1,6 milliard en 2023. Son ambition, et celle de ses marques Actual, Leader, Ergalis, Ergos, Best intérim, Talentpeople, CCLD, Up Skills, Clémentine, Batenborch, Act4skills, Bizness, Envergure, ESUP, Holberton, est de construire ensemble le travail des femmes et des hommes, partout en France.

Le poste

En tant que plongeur / euse à CHEVANNES ou NAINVILLE, vous serez en charge de : - Préparer les plats - Assurer le service - Entretien et nettoyer les locaux - Accueillir le personnel dans la cantine - Travailler du lundi au vendredi repos le mercredi Tranche Horaire : 08h00 - 16h00 Type d'Emploi : intérim

Le profil recherché

Actual recrute un plongeur (h/f) pour rejoindre notre équipe dynamique. Nous recherchons une personne passionnée par le domaine de la restauration et ayant une expérience. Le candidat idéal devrait avoir un niveau d'études sans diplôme, mais être motivé et prêt à apprendre. Il devrait également avoir une excellente maîtrise des compétences suivantes : Préparation culinaire : Le candidat doit être capable d'effectuer les tâches de préparation en respectant les normes d'hygiène et de sécurité. Service : Une bonne connaissance du service est essentielle pour fournir un moment agréable aux élèves. Gestion du stress : Travailler dans l'industrie de la restauration peut être stressant, donc le candidat doit être capable de gérer efficacement le stress. Travail d'équipe : Le candidat doit pouvoir collaborer avec ses collègues pour assurer un service fluide et efficace. Nous recherchons quelqu'un qui est enthousiaste, motivé et prêt à travailler dans un environnement rapide. Si vous êtes passionné par la restauration et que vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique, envoyez-nous votre CV dès maintenant !