

Employé de restauration polyvalent (H/F)

[Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 01/09/2025

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 12.3 / Heure

L'entreprise

À propos de notre client

Notre client, est un acteur majeur de la restauration collective en France. Présent dans de nombreux établissements (scolaires, entreprises, santé), il place la qualité, l'innovation culinaire et la satisfaction des convives au cœur de son activité. L'entreprise est également engagée dans une démarche de développement durable et de responsabilité sociétale, en valorisant le professionnalisme de ses équipes et en respectant les normes les plus strictes d'hygiène et de sécurité.

Vous êtes motivé(e) et disponible ? Postulez dès maintenant et rejoignez une équipe conviviale et engagée !

Le poste

L'agence LEADER Compiègne recrute pour l'un de ses clients spécialisé dans la restauration collective un **Employé polyvalent de restauration collective (H/F)**.

Vos missions :

Au sein d'une équipe dynamique et dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), vous serez amené(e) à :

- Participer à la préparation des repas (entrées, plats, desserts),
- Assurer la mise en place et le réassort des postes de distribution,
- Effectuer le service auprès des convives (self ou distribution),
- Réaliser le nettoyage et la désinfection du matériel, des locaux et des postes de travail,
- Contribuer à la gestion des stocks (réception, rangement, suivi des DLC),
- Veiller à la bonne organisation du service et au respect des consignes de sécurité.

Conditions proposées :

- Contrat de travail temporaire, avec possibilité de renouvellement,
- Temps plein 35h par semaine,
- Horaires en 2 shifts : matin et après-midi,
- Rémunération : 12.30 € brut/heure,
- Poste basé à Pierrefonds en restauration collective (cantines scolaires, établissements de santé, entreprises).

Le profil recherché

Profil recherché :

- Une première expérience en restauration collective est appréciée,
- Vous connaissez et appliquez les règles d'hygiène alimentaire,
- Dynamique, rigoureux(se) et polyvalent(e), vous appréciez le travail en équipe,
- Le permis B obligatoire pour ce poste (site non desservi par les transports)