# Employé restauration collective (H/F)

64200 BIARRITZ Accéder à l'annonce en ligne

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 3 mois
- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

## L'entreprise

L'agence Actual Bayonne collabore avec une entreprise majeure dans le secteur de la restauration collective sous contrat, comptant plus de 3 550 collaborateurs et un vaste réseau de 600 agences.

**En tant que salarié Actual, vous bénéficiez de nombreux avantages incluant le livret épargne à 12%/an, les indemnités de fin de mission 10% et de congés payés 10%, la mutuelle intérimaire, le FASTT ( aide au logement à louer, financement d'un projet, service d'accompagnement social )...**

## Le poste

Nous recherchons un(e) employé(e) de restauration collective pour rejoindre notre équipe dynamique à Biarritz .

Vous serez responsable de la préparation des petits-déjeuners pour les patients et du dressage des plateaux pour le déjeuner, suivant un processus bien établi.

Ce poste ne nécessite pas de cuisson, mais se concentre sur l'assemblage des plats.

Temps de travail : Temps plein, 35 heures par semaine, vous travaillez un week-end sur deux.

Une expérience en restauration collective dans le secteur médical serait un plus.

**Horaires : 6h 17h ( roulement une semaine à 30h et une semaine à 40h )**

Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante où vous travaillerez dans un environnement stimulant !

## Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste d'Employé de restauration collective (h/f).

Le candidat idéal doit posséder plusieurs compétences et niveaux de maîtrise requis.

Il est essentiel que le candidat ait une excellente capacité à travailler en équipe, car le travail en restauration collective nécessite une coordination efficace avec d'autres membres du personnel.

Une expérience préalable en restauration est fortement souhaitée afin de garantir une compréhension des normes et pratiques de l'industrie.

**ACTUAL BAYONNE**
2 Avenue Foch - 64100 BAYONNE - 05 59 55 72 12

actual

Le candidat doit faire preuve d'une grande rigueur et d'une attention au détail pour assurer la qualité et la sécurité des repas servis.

La capacité à gérer le stress dans un environnement dynamique est également cruciale pour réussir dans ce rôle.

Enfin, une bonne communication est essentielle pour interagir efficacement avec les clients et les collègues.