

Employé polyvalent de restauration F/H

Descriptif du poste

Vos missions consisteront à :

- Aider à la préparation et au dressage des plats chauds ou froids,
- Aider à la mise en place du service,
- Nettoyer et ranger votre poste de travail.

Informations relatives aux postes :

- Postes à pourvoir dès que possible,
- Missions ponctuelles ou sur la durée selon le besoin,
- Horaires variant selon la mission confiée.

Profil recherché :

Première expérience en restauration collective ou traditionnelle appréciée.

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Polyvalence, rigueur et sens de l'organisation.

Bon esprit d'équipe et respect des consignes.

Ponctualité, fiabilité et présentation soignée.

Capacité à travailler en rythme soutenu pendant les heures de service.

Formation ou attestation en hygiène alimentaire (souhaitée).

Utilisation de base d'un terminal de caisse (selon le poste).

Lieu : Paris / 92 / 94