



Agent Polyvalent de la Restauration

Description du Poste :

Sous l'autorité de la Responsable de restauration, et après une période de formation interne à nos méthodes, vos missions s'articulent autour de quatre axes principaux :

Aide à la production culinaire :

- Préparation : Assurer la découpe et la préparation des ingrédients (mise en place).
- Assistance : Soutenir l'équipe de cuisine lors du dressage et de l'envoi des plats.
- Gestion : Suivre l'état des stocks et participer à la réception des approvisionnements.

Service et Relation Client Accueil :

- Assurer la mise en place de la salle pour un accueil irréprochable.
- Gérer le bar (préparation des boissons) et assurer l'encaissement des clients.
- Travailler en synergie avec l'équipe pour garantir la fluidité du service.

Hygiène et Entretien :

- Réaliser la plonge (batterie et vaisselle) et assurer le nettoyage quotidien des locaux (salle et cuisine).
- Appliquer strictement les normes d'hygiène (HACCP) et les procédures de sécurité de l'établissement.

Polyvalence opérationnelle :

- Faire preuve d'adaptabilité pour prêter main-forte sur différents postes selon les flux d'activité et les besoins de la Direction.

Profil recherché :

Dynamique et à l'aise sur un poste physiquement actif, vous avez un bon contact client, appréciez le travail en équipe et savez faire preuve de calme et de réactivité. La connaissance des règles d'hygiène est un plus. Une première expérience en restauration et/ou en cuisine (stage ou emploi saisonnier) est appréciée.

Contrat :

- CDD saisonnier de 8 mois du 16/03/2026 au 06/11/2026
- 35h, travail weekends et jours fériés, selon planning
- Rémunération 2000€ brut / mois, heures sup majorées
- Lieu de Travail : Monteynard
- Mutuelle et tickets restaurants

Le Petit Train de La Mure, concession d'EDEIS

EDEIS est un groupe leader dans l'ingénierie, la gestion d'infrastructures complexes, les services de construction et services techniques.

Notre mission : accompagner les territoires avec des solutions fiables pour répondre aux besoins actuels et anticiper ceux de demain.

Candidature sur accueil.lamure@edeis.com