



ÉQUIPIER(E)S EN RESTAURATION RAPIDE H/F

McDonald's est le premier recruteur de France (40 000 recrutements par an – dont 80% en CDI).

En 2015, création de 2500 emplois nouveaux pour accompagner l'ouverture d'une quarantaine de nouveaux restaurants dans l'hexagone.

Une politique de formation continue particulièrement efficace : 88% de nos direct(rices)eurs adjoint(e)s ont débuté comme équipier(ère)er.

Postes en CDI à temps partiel 104h ou 52h en fonction de vos disponibilités, situés à Aizenay, Olonne sur Mer et Château d'Olonne.

Sur place ou à emporter, vous assurez la satisfaction des clients. Votre quotidien : assouvir petits creux et grandes faims

Votre métier s'adapte à votre emploi du temps.

Vous rejoindrez une équipe énergique et conviviale qui vous accompagnera dans votre prise de fonction et vous formera aux différents postes.

Alternant entre comptoir, salle et cuisine, votre première mission est de satisfaire les clients en exécutant les tâches de préparation, de production et de service avec une attitude accueillante, généreuse et authentique vis-à-vis de nos clients.

Vous deviendrez rapidement autonome face aux clients, pour la prise de commande, la préparation des plateaux et l'encaissement des paiements. Mais pas d'inquiétude, vous n'êtes pas seul(e), car chez McDonald's, tout le monde s'entraide.

Votre profil : savoir mettre les bouchées doubles !

En plus d'être dynamique et motivé(e), vous devez avoir un esprit ouvert et un excellent sens de la relation pour interagir avec les clients mais aussi avec l'équipe qui vous entoure. Votre capacité d'adaptation sera également déterminante pour réussir chez McDonald's.

Votre rémunération

SMIC + Avantages Repas + Mutuelle d'entreprise

Vos possibilités d'évolutions

Votre engagement, votre expérience enrichissante, voire diplômante, pourront vous permettre d'aller plus loin dans votre carrière avec McDonald's. Les possibilités d'évolution sont nombreuses, à vous de les saisir !