

CHEF DE CUISINE EN CAFÉTÉRIA (H/F)

CONJUGUONS

NOS TALENTS



La cuisine d'UZEL est une marque de la Fondation Pluriel qui regroupe 4 cuisines centrales produisant plus de 15 000 repas par jour et 4 cafétérias. Marque reconnue depuis plus de 30 ans, la cuisine d'UZEL est aujourd'hui synonyme de haute qualité, de cuisine équilibrée et savoureuse et d'exigence. Des atouts que nous plaçons chaque jour au service des établissements scolaires, crèches, maison de retraites et ou personnes âgées, entreprises etc.

TYPE DE CONTRAT : CDI
VOLUME HORAIRE : 35H
SITE : ESAT de Besançon

QUALIFICATION : Selon CC applicable
PRISE DE FONCTION : 01 mars 2025
REFERENCE DE L'OFFRE : 2025-026

LA STRUCTURE

Les activités de l'ESAT Besançon sont regroupées en deux secteurs : la sous-traitance industrielle et espaces verts avec Prolabor industrie et services, et l'activité agroalimentaire avec cuisine D'UZEL (Unité de Production Culinaire, restauration collective, et aviculture).

VOS MISSIONS

Sous l'autorité du responsable des cafétérias, vous interviendrez sur nos deux cafétérias commerciales (Les Tables d'Uzel) et vous serez notamment chargé(e) d'effectuer les tâches suivantes :

Mission de production :

- Réaliser et accompagner les différentes productions (froide et chaude) conformément aux exigences du secteur et en respectant les grilles Menus
- Réaliser les commandes, via la mercuriale, et contrôler la conformité des produits
- Assurer et coordonner la distribution durant le service
- Contrôler et maîtriser les normes HACCP en lien avec l'activité du site
- Compléter chaque jour les différents documents en lien avec les productions
- Être force de proposition dans l'amélioration continue

Mission d'accompagnement :

- Encadrer au quotidien en développant les potentialités, les compétences au poste de travail, en donnant l'accès à l'autonomie personnelle et professionnelle,
- Participer à l'élaboration et suivi des projets personnalisés des personnes accueillies,
- Travailler dans le cadre de réunions pluridisciplinaires pour accompagner au mieux les personnes

VOTRE PROFIL

- D'un naturel logique et dynamique, vous disposez d'une expérience en restauration commerciale ou similaire (expérience de 5 ans demandée) et maîtrisez les règles HACCP.
- Vous êtes doté d'une capacité d'adaptation et de formation aux différents postes en restauration.
- Vous êtes doté d'un bon relationnel pour le travail en équipe et pour la transmission de vos compétences (formation).
- La connaissance des Personnes Handicapées en situation de travail serait appréciée.

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

Envoyez votre candidature en précisant la référence de l'offre à : recrutementptip@fpluriel.org