

CHEF DE CUISINE (H/F)

CONJUGUONS

NOS TALENTS



L'UNAP, blanchisserie industrielle, est une marque de la Fondation Pluriel, troisième employeur de Franche-Comté, qui permet à près de 1 300 personnes en situation de handicap d'exercer un travail. La diversité des activités et la qualité de l'accompagnement favorisent le développement des compétences, l'autonomie et l'épanouissement de chaque personne...

TYPE DE CONTRAT : CDI
VOLUME HORAIRE : 35H
SITE : UNAP ESAT

QUALIFICATION : Selon CC applicable
PRISE DE FONCTION : 28 novembre 2023
REFERENCE DE L'OFFRE : 2023-345

LA STRUCTURE

L'ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) de Pontarlier, connu sous la marque UNAP, propose une activité professionnelle adaptée aux travailleurs en situation de handicap, déclinée en différents ateliers de production :

- la blanchisserie industrielle
- la co traitance
- l'unité de production culinaire
- l'atelier bougies

VOS MISSIONS

Placé sous la responsabilité hiérarchique du responsable d'activité agroalimentaire TIP HD et sous la responsabilité fonctionnelle du gestionnaire de production, vous serez chargé de :

- Planifier la production puis organiser le travail des équipes
- Participer à la production, le service, le nettoyage avec les équipes en place
- Contribuer à garantir la sécurité des personnes et des biens
- Veiller au respect des règles d'hygiène et sécurité en vigueur
- Contribuer à travers les activités de production au développement des compétences des travailleurs en vue de favoriser leur mobilité, promotion et inclusion

VOTRE PROFIL

- Une expérience souhaitée en restauration collective de 2 ans minimum
- Diplôme de niveau IV, CAP / BEP en cuisine ou production culinaire
- Connaissance des obligations relative à l'hygiène et aux règles de sécurité
- Sens de l'organisation, réactivité et esprit d'équipe

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

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