

# CHEF DE PRODUCTION RESTAURATION COLLECTIVE (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 UPC Brognard

**QUALIFICATION :** Selon CC applicable  
**PRISE DE FONCTION :** 01 décembre 2024  
**REFERENCE DE L'OFFRE :** 2024-334

### LA STRUCTURE

L'Unité de Production Culinaire "la cuisine D'UZEL" de Brognard et le restaurant "les tables D'UZEL" ont pour mission de proposer aux personnes en situation de handicap un métier qui favorise leur insertion sociale et professionnelle. Forts de plus de 10 ans d'expérience, nous sommes reconnus en tant qu'acteur majeur de la restauration collective et traditionnelle dans le Pays de Montbéliard.

### VOS MISSIONS

Placé sous la hiérarchie du responsable de l'UPC Brognard, vous serez notamment chargé de piloter l'organisation et le bon fonctionnement de la production des repas (approvisionnements, réception, transformation et conditionnement des produits).

Dans ce cadre, vous êtes en charge de :

- Assurer le bon fonctionnement de l'activité sous votre responsabilité tout en étant garant de la production réalisée et de la satisfaction clients qui en découle
- Organiser l'ordonnancement de la production et veiller à son respect
- Etre garant de la qualité gustative des productions
- Etre garant du résultat et de la qualité des différentes étapes du process (Commande client / production / livraison)
- Veiller à la bonne application des procédures de production dans le respect des règles en vigueur et de la démarche Qualité et HACCP
- Identifier, analyser, rendre compte de tout écart et/ou non-conformité relevé, tout en étant force de propositions
- Assurer l'organisation et le bon fonctionnement des équipes placées sous votre responsabilité, en lien avec le responsable du site
- Participer avec le hiérarchique responsable à l'élaboration des plannings et est force de proposition
- Coordonner les repositionnements quotidiens pour assurer la présence aux différents postes de travail selon la charge de production
- Assurer la validation des formations aux postes de travail des nouveaux arrivants.
- Remonter les anomalies du matériel de production et assurer le suivi de la maintenance en lien avec les prestataires externes afin d'être garant du bon fonctionnement et de la sécurité
- Veiller à la mise en place des conditions nécessaires à la réalisation des projets personnalisés des personnes en situation de handicap

### VOTRE PROFIL

- Vous êtes titulaire d'un BAC +2, vous avez une expérience significative dans le management de production globale en restauration collective et maîtrisez les règles HACCP
- Vous êtes d'un naturel logique et dynamique, vous êtes doté d'une capacité d'adaptation et d'une facilité à travailler en équipe et vous mobiliser autour d'objectifs communs
- Vous savez évaluer et hiérarchiser de manière objective les facteurs essentiels à la résolution de problèmes

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

Envoyez votre candidature en précisant la référence de l'offre à : [recrutementtip@fpluriel.org](mailto:recrutementtip@fpluriel.org)