

CUISINIER - MONITEUR D'ATELIER POLYVALENT 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 de Besançon

QUALIFICATION : Selon CC applicable
PRISE DE FONCTION : 07 avril 2025
REFERENCE DE L'OFFRE : 2025-086

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

Au sein d'une Cuisine Centrale (8 000 repas/jour), sous l'autorité du Responsable d'activité vos missions consisteront à tenir différents postes (réception, production chaude ou froide, conditionnement, préparation de commande) en fonction des besoins de production (congés et absences des titulaires).

Accompagné d'une équipe de 10 personnes en situation de handicap, vous serez chargé de :

- Organiser le poste de travail
- Mettre en œuvre de la production du jour pour l'atelier concerné conformément au programme de production
- Assurer le fonctionnement de l'atelier :
 - o Utilisation des moyens de production de l'atelier concerné (marmites, cellules de refroidissement, etc...)
 - o Veiller à affecter l'équipe de personnes en situation de handicap aux postes en fonction de leurs aptitudes et des exigences
 - o Elaborer la production avec les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur
- Assurer la vérification du travail effectué tout au long de la production
- o Gestion des documents de production et traçabilités
- o Assurer le contrôle de sa production et du travail effectué
- Être le référent des travailleurs handicapés de l'atelier production chaud pour leur projet personnalisé

VOTRE PROFIL

D'un naturel logique et dynamique, vous disposez d'une expérience en restauration collective ou similaire (expérience en cuisine centrale ou restauration collective supérieure à 600 repas/jour serait appréciée) et maîtrisez les règles HACCP.

Vous êtes doté d'une capacité d'adaptation et de formation aux différents postes d'une cuisine centrale.

Vous êtes doté d'un bon relationnel pour le travail en équipe.

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 : recrutementtip@fpluriel.org