

EMPLOYÉ POLYVALENT DE RESTAURATION (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 : 19 août 2024
REFERENCE DE L'OFFRE : 2024-235

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 l'autorité du responsable Adjoint de Restauration et dans le respect des valeurs de la Fondation Pluriel, vous effectuez les tâches en lien avec l'activité de notre restaurant « Les Tables d'Uzel » à Brognard.

- Vos missions sont :
- D'effectuer les préparations d'entrées, fromages et/ou de desserts pour la Cafétéria.
- De participer aux mises en place pour le service.
- De tenir la caisse.
- L'entretien régulier des zones de travail, du matériel et de la vaisselle.
- De respecter les procédures d'hygiène (HACCP) et de traçabilités en vigueur.
- D'être en relation avec les clients et donc garant de l'image de l'entreprise.

VOTRE PROFIL

Vous justifié d'une première expérience dans le domaine de la restauration, idéalement en restauration de cafétéria ou d'entreprise.

Titulaire d'un CAP/BEP en Restauration, vous justifiez de quelques années de pratique.

Vous avez :

- La capacité de travailler en autonomie.
- Une capacité d'organisation et d'initiative.
- La maîtrise des règles d'hygiène et les procédures HACCP.
- De la polyvalence et une capacité à communiquer.
- Un esprit d'équipe.

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

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