

# MONITEUR D'ATELIER POLYVALENT RESTAURATION COLLECTIVE (H/F)

CONJUGUONS

## NOS TALENTS



La Fondation Pluriel est un collectif engagé au service des personnes en situation de handicap, de dépendance ou de fragilité sociale. Parce que chaque personne est unique, nous accompagnons chacune d'elle dans l'élaboration et la mise en œuvre de ses projets, en l'aidant à atteindre toute l'autonomie dont elle est capable, dans le cadre d'une inclusion raisonnée. Avec l'aide de nos partenaires, nous développons des dispositifs complémentaires afin de proposer des parcours fluides et sans ruptures, autour de la scolarisation, de la formation, du travail, de l'habitat, des loisirs, du soin...

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

**QUALIFICATION :** Selon CC applicable  
**PRISE DE FONCTION :** 01 avril 2025  
**REFERENCE DE L'OFFRE :** 2025-064

## 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 (7 500 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 (congelés et maladie 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 du jour
- Gérer les documents de production et traçabilités
- Utiliser les moyens de production en lien avec le poste concerné (marmites, cellules de refroidissement, machines automatisées d'operculation des barquettes)
- Accompagner l'équipe de personnes en situation de handicap dans la réalisation des tâches (passage des consignes, respect des règles de sécurité) en lien avec les projets personnalisés.

## 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 : [recrutementptip@fpluriel.org](mailto:recrutementptip@fpluriel.org)