

MONITEUR DE CUISINE CAFÉTÉRIA (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 UPC Brognard

QUALIFICATION : Selon CC applicable
PRISE DE FONCTION : 01 février 2025
REFERENCE DE L'OFFRE : 2025-011

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 de Production, dans le respect des valeurs du Projet Associatif Global (PAG) et en lien avec l'équipe pluridisciplinaire, vous développez les autonomies et les compétences d'une équipe de personnes déficientes intellectuelles dont vous avez la responsabilité, dans le cadre de l'accompagnement et de l'activité de production :

- Activité accompagnement
- Participer à l'élaboration et suivi des PAI /Entretiens Professionnels des personnes accueillies,
- Encadrer au quotidien en développant les potentialités, les compétences au poste de travail, en donnant l'accès à l'autonomie personnelle et professionnelle,
- Travailler dans le cadre de réunions pluridisciplinaires.
- Mission production
- Participer et veiller au respect des objectifs qualitatifs et quantitatifs de production mais également aux objectifs d'équilibre économique.
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Organiser les différents secteurs de productions et valoriser la prestation Cafétéria et le Service Traiteur.
- Travailler en partenariat avec les autres services en interne et en externe.

VOTRE PROFIL

Vous avez le sens du travail en équipe pluridisciplinaire et une réelle capacité de travail en autonomie. Vous avez les capacités à communiquer (oral/écrit). De formation technique, vous maîtrisez la production de restauration en collectivité. Vous avez impérativement une expérience dans le domaine de la cuisine de collectivité et traditionnelle. Vous êtes source de proposition dans l'amélioration continue des moyens de production.

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

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