

# MONITEUR PRINCIPAL D'ATELIER (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 septembre 2024  
**REFERENCE DE L'OFFRE :** 2024-230

### 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 du service de la restauration collective et en lien avec le second Moniteur Principal, vos missions consisteront à organiser la production des différents secteurs de la Cuisine Centrale. Dans le respect des valeurs de la Fondation Pluriel, vous veillerez également au bon accompagnement des personnes en situation de Handicap.

Vous avez en charge :

- La participation à la gestion de la production et sa planification avec l'équipe de Cuisine en tenant compte des exigences éducatives, techniques et économiques
- La coordination des postes de travail et des activités de plusieurs Moniteurs d'Atelier en lien avec le plan de production
- Le remplacement ponctuel des professionnels en cas d'absence selon le planning
- Le soutien des Moniteurs d'Atelier sur l'accompagnement des personnes en situation de Handicap et lien avec l'équipe médicosocial
- La participation active à la démarche d'amélioration continue et être force de proposition
- De solliciter votre responsable pour toute difficulté d'ordre technique, humaine ou organisationnelle.

### VOTRE PROFIL

Vous avez le sens du travail en équipe pluridisciplinaire et une réelle capacité de travail en autonomie. Vous avez d'excellentes capacités à communiquer (oral/écrit).

De formation technique en Agroalimentaire, 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](mailto:recrutementptip@fpluriel.org)