

# RESPONSABLE DE PRODUCTION EN 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 UPC Brognard

**QUALIFICATION :** Selon CC applicable  
**PRISE DE FONCTION :** 01 septembre 2024  
**REFERENCE DE L'OFFRE :** 2024-255

### 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

Sous la responsabilité du Responsable de l'activité Agroalimentaire du Pays de Montbéliard, en lien avec le responsable méthode / logistique et l'ensemble des équipes du site, vous assurez le pilotage de la production de la Cuisine Centrale du site de Brognard.

- Assurer le bon fonctionnement de l'activité sous votre responsabilité tout en étant garant de la production réalisée et de la satisfaction clients qui en découle :
  - Organisation et respect des ordres de fabrication
  - Garant de la qualité gustative des productions
  - Fait appliquer les règles prévues dans le Plan de Maitrise Sanitaire
- Assurer l'organisation et le bon fonctionnement des équipes placées sous votre responsabilité (moniteurs principaux, moniteurs de cuisine, personnes en situation de handicap), dans le respect des obligations légales et réglementaires :
  - Assure le management avec une présence sur le terrain
  - Elabore les plannings, assure les repositionnements quotidiens
  - Assure les entretiens professionnels, gère les demandes de formation
  - Veille sur la qualité de vie au travail
- Participer activement au système de management :
  - Identifie et analyse les non-conformités relevées tout en étant force de proposition
  - Participe au plan de progrès du secteur et à l'amélioration continue du site
  - Elabore et suit les différents indicateurs de productions
- Remonter les anomalies du matériel de production et assurer le suivi de la maintenance en lien avec les prestataires externes afin d'être garant du bon fonctionnement et de la sécurité.

### VOTRE PROFIL

Titulaire d'un diplôme de niveau 5 exigé (BAC +2), vous avez une expérience significative dans le management de production globale en restauration collective et maîtrisez les règles HACCP.

D'un naturel logique et dynamique, vous êtes doté d'une capacité d'adaptation et d'une facilité à travailler en équipe et à mobiliser autour d'objectifs communs.

Vous savez évaluer et hiérarchiser de manière objective les facteurs essentiels à la résolution de problèmes.

La connaissance des Personnes Handicapées en situation de travail et des exigences du secteur médicosocial serait appréciée.

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

Envoyez votre candidature en précisant la référence de l'offre à : [recrutementtip@pluriel.org](mailto:recrutementtip@pluriel.org)