

AGENT DE RESTAURATION SELF (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 de Besançon

QUALIFICATION : Selon CC66
PRISE DE FONCTION : 01 septembre 2022
REFERENCE DE L'OFFRE : 2022-165

LA STRUCTURE

La Fondation Pluriel permet à près de 1 300 personnes handicapées d'exercer un travail. La diversité des activités et la qualité de l'accompagnement favorisent le développement des compétences, l'autonomie et l'épanouissement de chaque personne.

Nos activités majeures concernent :

l'industrie - l'agro-alimentaire - la blanchisserie - les métiers de services (espaces verts, GED, nettoyage...)

VOS MISSIONS

Sous l'autorité du responsable de la restauration collective du Grand Besançon, vos missions consisteront à tenir un self de distribution de repas basé à Besançon.

Missions de production :

- Contrôle à réception de la conformité des repas
- Dressage au quotidien des produits reçus de la cuisine centrale
- Fabrication partielle de la fabrication du jour
- Gestion de la remise en température et du conditionnement des différents produits
- Distribution et la conformité du service du midi
- Contrôle et maîtrise des normes HACCP
- Force de proposition dans l'amélioration continue

Ce Self est spécialisé dans l'accueil d'un public en situation d'handicap des structures d'hébergement et des établissement de travail de la Fondation pluriel.

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)

Vous connaissez les exigences réglementaires du métier (normes HACCP) et des règles de transport des repas en liaison froide

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