

# CHARGÉ DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT - OFFRE ALIMENTAIRE (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 janvier 2026  
**REFERENCE DE L'OFFRE :** 2025-302

## LA STRUCTURE

Le secteur d'activité agro-alimentaire de La Fondation Pluriel connu sous les marques commerciales "la cuisine D'UZEL" et "les tables D'UZEL" compte 3 cuisines centrales – Besançon, Morteau et Etupes - spécialisés dans les métiers de la restauration collective et 4 cafétérias.

Service support de ces unités de production, la "filière agro-alimentaire" regroupe une équipe commerciale et une équipe technique constituée d'experts en diététique, sécurité alimentaire, développement produits-process, ressources logicielles.

## VOS MISSIONS

Sous l'autorité du Directeur adjoint métier agroalimentaire, vos missions principales sont :

- l'actualisation et la base de données des recettes existantes,
- le développement de recettes innovantes adaptées à la restauration collective et commerciale,
- la construction des nouvelles fiches techniques en lien avec l'outil informatique de GPAO,
- la gestion des coûts matières de ces recettes,
- la participation à la mise en œuvre des solutions et au développement des fiches techniques sur le terrain en lien avec les équipes opérationnelles réparties sur le département,
- l'organisation de tests et le déploiement des recettes par des méthodes opératoires en lien avec les différents équipements utilisés,
- la participation à la conception des menus et des différentes déclinaisons avec la prise en compte des contraintes opérationnelles, de la maîtrise des coûts et des attentes des clients,
- Des échanges réguliers avec les opérations, la diététique, les achats, les approvisionnements, la logistique dans un objectif de partage d'expériences et de bonnes pratiques.

## VOTRE PROFIL

Vous disposez d'un diplôme de niveau 6, type licence professionnelle dans le domaine de l'agroalimentaire, complété d'une expérience significative dans le domaine de la production culinaire.

Vous êtes doté(e) de bonnes capacités d'anticipation et de réactivité, savez rendre compte et vous adaptez.

Vous appréciez le travail équipe et savez faire preuve de rigueur et d'organisation.

La connaissance du handicap et du secteur du travail protégé serait un plus.

**Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?**

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