

CHEF DE CUISINE (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 Morteau

QUALIFICATION : Selon CC applicable
PRISE DE FONCTION : 01 novembre 2021
REFERENCE DE L'OFFRE : 2021-271

LA STRUCTURE

L'ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) de Morteau propose aux travailleurs en situation de handicap mental, une activité professionnelle adaptée, déclinée en différents ateliers de production : la sous-traitance industrielle et l'activité agroalimentaire.

VOS MISSIONS

Sous la responsabilité hiérarchique du responsable d'activité agroalimentaire et sous la responsabilité fonctionnelle du gestionnaire de cafétéria, le Chef de cuisine réalise la production culinaire de son secteur au sein de la cafétéria de Morteau, selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires, la charte qualité de l'établissement et les impératifs budgétaires.

Vous serez en charge de :

- Réalise la production relevant de son secteur et guide les travailleurs dans l'exécution de celle-ci
- Peut proposer des améliorations, des recettes et être à l'initiative de celles-ci après présentation et validation au responsable d'activité agroalimentaire.
- Contribue à garantir la sécurité des personnes et des biens
- Contribue à travers les activités de production au développement des compétences des travailleurs en vue de favoriser leur mobilité, promotion et inclusion
- Peut prendre le relais du gestionnaire de cafétéria, lors de son absence, sur des missions définies telles que l'organisation des autres secteurs de production,

VOTRE PROFIL

Vous êtes titulaire d'un diplôme de niveau IV, BAC ou BAC PRO

Vous avez des compétences relationnelles et d'écoute.

Vous maîtrisez les bases culinaires, avez une bonne connaissance du matériel de cuisine ainsi que des obligations relatives à l'hygiène et aux règles de sécurité en lien avec l'activité de production

Une connaissance de l'environnement associatif et institutionnel serait un plus

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

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