

CHEF DE GROUPE 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 octobre 2026
REFERENCE DE L'OFFRE : 2026-307

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

Nous recherchons un(e) Chef(fe) de groupe pour piloter au quotidien un point de vente et animer une équipe engagée, dans un environnement où qualité, convivialité et satisfaction clients sont au cœur de nos priorités.

- Garantir la bonne tenue du point de vente (propreté, présentation, réassort) ;
- Participer à la préparation, la mise en place et le service des repas, et participer au nettoyage et à la désinfection du matériel et des locaux ;
- Mettre en œuvre votre expertise de cuisinant(e) selon les besoins de l'activité ;
- Coordonner, organiser quotidiennement l'activité des collaborateurs, répartir les tâches et veiller à la fluidité du service ;
- Accueillir les convives et garantir une expérience de qualité ;
- Contrôler les stocks et anticiper les besoins de réapprovisionnement ;
- Suivre l'activité, les ventes et remonter les anomalies éventuelles ;
- Assurer la continuité du service en l'absence du/de la responsable ;
- Garantir le respect des normes HACCP et des procédures internes ;
- Être force de proposition pour optimiser la satisfaction client et la performance ;
- Assurer la remontée d'informations auprès de votre hiérarchie.

VOTRE PROFIL

- Vous justifiez d'une formation type CAP/BEP Cuisine complétée d'une expérience confirmée en restauration, idéalement dans un poste similaire en restauration collective ;
- Vous disposez de solides compétences culinaires et maîtrisez les techniques de production culinaire ;
- Doté(e) d'un bon sens de l'organisation, vous savez coordonner une équipe, répartir les tâches efficacement et garantir la fluidité du service ;
- Votre sens du relationnel et votre goût du contact vous permettent d'assurer un accueil de qualité et de veiller en permanence à la satisfaction des convives ;
- Vous êtes autonome, réactif et savez prendre des initiatives pour améliorer la qualité du service.

Vous êtes passionné(e) de restauration et aimez fédérer une équipe autour de la qualité de service ? Rejoignez-nous !

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

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