CHEF DE PRODUCTION CUISINE CENTRALE (H/F)

CONJUGUONS

NOS TALENTS

FONDATION PLURIEL
Conjuguons **nos singuliers**

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 Morteau
QUALIFICATION : Selon CC applicable
PRISE DE FONCTION : 01 septembre 2026
REFERENCE DE L'OFFRE : 2026-252

LA STRUCTURE

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

VOS MISSIONS

Sous l'autorité du responsable d'activité, vous assurez l'organisation et le bon fonctionnement de l'activité de production culinaire sur le site en cohérence avec les autres sites de la filière agroalimentaire.

A ce titre, vous :

- Assurez le bon fonctionnement de l'activité, dans le respect des obligations légales et réglementaires et de la satisfaction clients ;
- Organisez, pilotez et optimisez l'activité de production culinaire du site ;
- Accompagnez et apportez les appuis techniques et méthodologiques à l'équipe ;
- Participez à la production, au service, au nettoyage avec l'équipe en place ;
- Garantissez et contribuez à la sécurité des personnes et des biens ;
- Participez aux projets de l'établissement et assurez la continuité de service ;
- Contribuez, à travers les activités de production, au développement des compétences des travailleurs en vue de favoriser leur inclusion.

Le poste est basé à Pontarlier.

VOTRE PROFIL

Vous êtes titulaire d'un diplôme de niveau 4 (BAC ou BAC PRO) en cuisine ou production culinaire et justifiez d'une expérience d'au moins 2 ans en restauration collective.
Vous maîtrisez les techniques de production culinaire, les exigences propres à la restauration collective ainsi que les obligations relatives à l'hygiène et aux règles de sécurité alimentaire.
Reconnu(e) pour vos qualités relationnelles, votre sens de l'écoute et votre esprit d'équipe, vous faites preuve d'organisation, de réactivité et d'autonomie dans votre travail. Une connaissance de l'environnement médico-social ou de l'accompagnement des personnes en situation de handicap serait appréciée.

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?
Envoyez votre candidature en précisant la référence de l'offre à : recrutementptip@fpluriel.org