

SECOND DE CUISINE-(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 : CDD
VOLUME HORAIRE : 35H
SITE : ESAT UPC Brognard

QUALIFICATION : Selon CC applicable
PRISE DE FONCTION : 01 septembre 2026
REFERENCE DE L'OFFRE : 2026-032

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

Sous l'autorité du responsable de la cafétéria, vous interviendrez sur notre cafétéria commerciale de Brognard (Les Tables d'Uzel) et vous serez notamment chargé(e) d'effectuer les tâches suivantes :

Mission de production :

- Réalise les différentes productions (froide et chaude) conformément aux exigences, en respectant les grilles Menus et dans le respect des normes HACCP
- Assure et coordonne la distribution durant le service
- Contrôle et maîtrise les normes HACCP en lien avec l'activité du site
- Force de proposition dans l'amélioration continue
- Participe à la relation commerciale avec les clients au quotidien lors du service

VOTRE PROFIL

Cuisinier expérimenté, d'un naturel logique et dynamique, doté d'un CAP/BEP, vous disposez d'une expérience en restauration traditionnelle ou similaire (expérience de 5 ans demandée) et maîtrisez les règles HACCP.

Vous êtes doté d'une capacité d'adaptation et de formation aux différents postes en restauration.

Vous êtes doté d'un bon relationnel pour le travail en équipe et pour la transmission de vos compétences(formation).

La connaissance des Personnes Handicapées en situation de travail serait appréciée. Dans le cas contraire une formation sera prévue

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

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