CHEF DE CUISINE EN CAFÉTÉRIA-(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 : 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 des cafétérias, vous interviendrez sur nos deux cafétérias commerciales (Les Tables d'Uzel) et vous serez notamment chargé(e) d'effectuer les tâches suivantes :

Mission de production :
• Réaliser et accompagner les différentes productions (froide et chaude) conformément aux exigences du secteur et en respectant les grilles Menus,
• Réaliser les commandes, via la mercuriale, et contrôle la conformité des produits,
• Assurer et coordonner la distribution durant le service,
• Contrôler et maîtriser les normes HACCP en lien avec l'activité du site,
• Complèter chaque jour les différents documents en lien avec les productions,
• Être force de proposition dans l'amélioration continue.

Mission d'accompagnement :
• Encadrer au quotidien en développant les potentialités, les compétences au poste de travail, en donnant l'accès à l'autonomie personnelle et professionnelle,
• Participer à l'élaboration et suivi des projets personnalisés des personnes accueillies,
• Travailler dans le cadre de réunions pluridisciplinaires pour accompagner au mieux les personnes.

VOTRE PROFIL

• D'un naturel logique et dynamique, vous disposez d'une expérience en restauration commerciale ou similaire (expérience de 5 ans demandée) et maitrisez 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.

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