

CUISINIER EN RESTAURATION TRADITIONNELLE (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 de Morteau

QUALIFICATION : Selon CC applicable
PRISE DE FONCTION : 01 janvier 2026
REFERENCE DE L'OFFRE : 2025-295

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 hiérarchique du Responsable du site et en collaboration avec les équipes de professionnels et travailleurs en situation de handicap de la structure, vous interviendrez sur notre cafétéria commerciale (Les Tables d'Uzel) et serez notamment chargé(e) d'effectuer les tâches suivantes :

- Réaliser la production froide (entrées, pâtisseries) conformément aux exigences du secteur, dans le respect des normes HACCP et des grilles menus.
- Assurer la mise en place de la production dans les vitrines prévues à cet effet.
- Coordonner la distribution durant le service et assurer la relation avec la clientèle.
- Contrôler et appliquer les procédures de nettoyage dans le respect des normes HACCP.
- Utiliser la caisse lors du service (formation interne prévue).
- Faire remonter au responsable les éventuelles améliorations à apporter.

VOTRE PROFIL

Vous disposez d'un diplôme dans le domaine de la cuisine (CAP/BEP minimum), une première expérience en restauration traditionnelle serait appréciée.
Vous êtes doté(e) de bonnes capacités d'anticipation et de réactivité, savez rendre compte et vous adaptez.
Vous appréciez le travail en équipe et savez faire preuve de rigueur et d'organisation.
La connaissance du handicap mental et du secteur du travail protégé serait un plus.

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

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