

CUISINIER - MONITEUR D'ATELIER (H/F)

CONJUGUONS

NOS TALENTS



La cuisine d'UZEL est une marque de la Fondation Pluriel qui regroupe 4 cuisines centrales produisant plus de 15 000 repas par jour et 4 cafétérias. Marque reconnue depuis plus de 30 ans, la cuisine d'UZEL est aujourd'hui synonyme de haute qualité, de cuisine équilibrée et savoureuse et d'exigence. Des atouts que nous plaçons chaque jour au service des établissements scolaires, crèches, maison de retraites et ou personnes âgées, entreprises etc.

TYPE DE CONTRAT : CDI
VOLUME HORAIRE : 35H
SITE : ESAT de Besançon

QUALIFICATION : Selon CC applicable
PRISE DE FONCTION : 07 avril 2025
REFERENCE DE L'OFFRE : 2025-085

LA STRUCTURE

Les activités de l'ESAT Besançon sont regroupées en deux secteurs : la sous-traitance industrielle et espaces verts avec Prolabor industrie et services, et l'activité agroalimentaire avec cuisine D'UZEL (Unité de Production Culinaire, restauration collective, et aviculture).

VOS MISSIONS

Sous l'autorité du Responsable du site, vos missions consisteront à tenir le poste de moniteur de l'atelier chaud (8 000 repas par jour) au sein de la cuisine centrale et assurer la fabrication avec l'appui d'une équipe de travailleurs en situation d'handicap :

- Organisation du poste de travail
- Mise en œuvre de la production du jour pour l'atelier chaud en veillant aux principes organoleptiques
- Assurer le fonctionnement de l'atelier préparation chaude :
 - o Utilisation des moyens de production de l'atelier concerné
 - o Veiller à affecter l'équipe de personnes en situation de handicap aux postes en fonction de leurs aptitudes et des exigences
 - o Elaborer la production avec les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur
- Assurer la vérification du travail effectué tout au long de la production
- o Gestion des documents de production et traçabilités
- o Assurer le contrôle de sa production et du travail effectué
- Être le référent des travailleurs handicapés de l'atelier production chaud pour leur projet personnalisé

VOTRE PROFIL

D'un naturel logique et dynamique, vous disposez d'une expérience en restauration collective ou similaire (expérience en cuisine centrale ou restauration collective supérieure à 2 000 repas/jour serait appréciée)

Vous connaissez les exigences réglementaires du métier (normes HACCP)

Vous avez connaissance du fonctionnement du système de production

Vous êtes doté d'un bon relationnel pour le travail en équipe.

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