

CUISINIER - MONITEUR D'ATELIER (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 Besançon

QUALIFICATION : Selon CC applicable
PRISE DE FONCTION : 01 novembre 2025
REFERENCE DE L'OFFRE : 2025-263

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 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
- Gestion des documents de production et traçabilités
- Utilisation des moyens de production de l'atelier concerné
- Travail en équipe
- Être responsable de la fabrication de l'atelier, sur le partie organoleptique, organisationnel et gestion destravailleurs en situation de handicap.
- Assurer la vérification du travail effectué tout au long de la production
- Elaborer la production avec les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur
- Assurer le contrôle de sa production et du travail effectué
- Assurer les ressources Humaines aux postes
- Être le référent des travailleurs handicapés de l'atelier

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 1 000 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