

DIÉTÉTICIEN - NUTRITIONNISTE (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 : 01 septembre 2025
REFERENCE DE L'OFFRE : 2025-195

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

Au sein du Métier agroalimentaire, vous êtes placé(e) sous l'autorité du responsable QHSE et vous venez renforcer une équipe pluridisciplinaire au service de l'offre Uzel : « Choisir le goût, donner du sens ». Vous concevez et valorisez les menus à destination d'un public large : des plus jeunes aux plus âgés, en tenant compte de leurs besoins spécifiques et attentes.

Vos missions principales sont :

- La programmation des menus et de leurs déclinaisons, dans le respect du plan alimentaire, de la réglementation et des orientations stratégiques ainsi que des contraintes budgétaires,
- La validation des fiches techniques « produits » et « recettes », avec le suivi notamment des allergènes et des PAI,
- L'intégration des différents menus sur le logiciel de GPAO (participation active au développement du logiciel),
- La contribution au programme annuel d'animations et de menus à thème,
- L'amélioration et la valorisation de l'offre Uzel selon les retours et besoins des clients,
- La participation active aux groupes de travail en lien avec l'offre Uzel et votre domaine de compétences,
- La réalisation d'animations diététiques auprès des clients, la conception d'outils personnalisés pour valoriser l'offre alimentaire, la conduite des actions d'information et de formation en éducation nutritionnelle et promotion de la santé auprès de tous les publics.

VOTRE PROFIL

Titulaire d'un diplôme BAC +2 minimum (type DUT ou BTS Diététique) avec inscription au fichier RPPS, vous justifiez, si possible, d'une expérience réussie de 5 à 10 ans sur un poste similaire.

Vous êtes rigoureux(se) et vous disposez de bonnes qualités relationnelles et d'écoute. Vous êtes autonome rapidement. Reconnu(e) pour votre engagement, vous savez faire preuve d'organisation, de pédagogie et d'adaptation et vous maîtrisez impérativement les outils informatiques (Pack Office, outil GPAO).

Vous disposez du permis B (boîte manuelle).

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

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