

EMPLOYÉ DE RESTAURATION POLYVALENT 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 : CDD
VOLUME HORAIRE : 35H
SITE : ESAT UPC Brognard

QUALIFICATION : Selon CC applicable
PRISE DE FONCTION : 01 juin 2026
REFERENCE DE L'OFFRE : 2026-130

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

Au sein du Self (capacité d'environ 300 repas/jour) et placé sous l'autorité responsable, vous aurez pour mission d'effectuer les tâches suivantes :

- Participe aux activités de production culinaire (préparation, assemblage, dressage) selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.
- Assure la mise en place des espaces de restauration ainsi que la distribution et le service des repas.
- Accueille les clients et peut procéder à l'encaissement des ventes.
- Réceptionne et stocke les produits alimentaires.
- Assure le rangement, nettoyage et entretien des matériels de restauration et des espaces.

VOTRE PROFIL

Vous êtes issu(e) d'une formation technique, idéalement de type CAP/BEP Production et services en restaurations (rapide, collective, cafétéria), CQP Employé polyvalent de restauration ou Agent polyvalent de restauration.

Vous justifiez d'une expérience réussie dans la gestion d'un office de remise en température en restauration collective.

Autonome, rigoureux(se) et organisé(e), vous faites preuve d'un bon sens du relationnel et appréciez le travail en équipe.

Vous maîtrisez les exigences réglementaires liées au métier, notamment les normes HACCP.

La connaissance du handicap et du secteur protégé constitue un atout supplémentaire.

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

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