

MONITEUR DE CUISINE 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 Morteau

QUALIFICATION : Selon CC applicable
PRISE DE FONCTION : 01 mai 2026
REFERENCE DE L'OFFRE : 2026-113

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 du Chef de production et le responsable du site, vous interviendrez dans l'atelier de fabrications chaudes et vous serez notamment chargé(e) d'effectuer les tâches suivantes :

Mission de production :

- Réalise et accompagne les différentes productions chaudes conformément aux exigences du secteur et en respectant les grilles Menus
- Contrôle et maîtrise les normes HACCP en lien avec l'activité du site
- Complète chaque jour les différents documents en lien avec les productions
- Force de proposition dans l'amélioration continue
- Assure la coordination avec les autres ateliers

Mission d'accompagnement :

- Être le référent des travailleurs handicapés dans son atelier, fait le lien avec les équipes médico-sociales.
- Participe à l'élaboration et suivi des projets personnalisés des personnes accueillies,
- Travaille dans le cadre de réunions pluridisciplinaires pour accompagner au mieux les personnes

VOTRE PROFIL

D'un naturel logique et dynamique, doté d'un CAP/BEP, vous disposez d'une expérience en restauration collective ou traditionnelle (expérience de 5 ans demandée) et maîtrisez les règles HACCP.

Vous êtes doté d'un bon relationnel pour le travail en équipe et pour la transmission de vos compétences(formation).

La connaissance des personnes en situation d'handicap serait appréciée. Dans le cas contraire une formation sera prévue.

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

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