

MONITEUR D'ATELIER CONDITIONNEMENT (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 CC66
PRISE DE FONCTION : 01 septembre 2022
REFERENCE DE L'OFFRE : 2022-158

LA STRUCTURE

La Fondation Pluriel permet à près de 1 300 personnes handicapées d'exercer un travail. La diversité des activités et la qualité de l'accompagnement favorisent le développement des compétences, l'autonomie et l'épanouissement de chaque personne.

Nos activités majeures concernent :

l'industrie - l'agro-alimentaire - la blanchisserie - les métiers de services (espaces verts, GED, nettoyage...)

VOS MISSIONS

Au sein d'une Cuisine Centrale, à hauteur de 6500 repas/jour et sous l'autorité du Responsable de celle-ci, vous serez notamment chargé(e) d'effectuer les tâches suivantes :

- Organisation du poste de travail
- Mise en œuvre de la production du jour pour l'Atelier concerné
- Conditionnement des produits en barquettes
- Refroidissement des produits
- Validation des produits et des effectifs avant transfert à l'Atelier fermeture et préparation de commandes
- Nettoyages de l'atelier et du matériel de conditionnement en fin de production
- Accompagnement d'une équipe en situation d'handicap
- Collaboration/Synergie avec les ateliers production Chaude et atelier fermeture pour l'organisation au poste

Missions complémentaires

- Vérification et préparation de commandes
- Utilisation de machines automatisées de production pour l'operculage des barquettes
- Ce poste comprend le travail avec des personnes en situation de handicap

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 600 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