

MONITEUR D'ATELIER - CUISINIER (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 UPC Brognard

QUALIFICATION : Selon CC applicable
PRISE DE FONCTION : 01 janvier 2026
REFERENCE DE L'OFFRE : 2025-332

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

Sous l'autorité du Responsable du site et dans le respect des valeurs de la Fondation Pluriel, vos missions consisteront à tenir le poste de moniteur de l'atelier de production (chaud, préparation froide, pâtisserie) au sein de la cuisine centrale et assurer la fabrication des repas avec l'appui d'une équipe de travailleurs en situation d'handicap.

- Organisation du poste de travail du secteur dont vous avez la charge
- Mise en œuvre de la production du jour pour l'atelier de fabrication
- Utilisation des moyens de production de l'atelier concerné
- Être responsable de la fabrication, tant sur la partie organoleptique, qu'organisationnel et de gestion des travailleurs en situation de handicap.
- Assurer la vérification du travail effectué tout au long de la production
- Elaborer la production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur
- Gestion des documents de production et traçabilités
- Être garant de la sécurité au poste
- Être le référent des travailleurs handicapés de l'atelier production concerné

VOTRE PROFIL

- Vous avez le sens du travail en équipe pluridisciplinaire mais également une réelle capacité de travail en autonomie
- Vous êtes titulaire d'un diplôme en cuisine et maîtrisez la production en restauration collective
- Vous disposez impérativement d'une expérience dans ce domaine et idéalement avec une expérience en cuisine centrale ou restauration collective supérieure à 1 000 repas/jour
- Vous maîtrisez les exigences réglementaires du métier (normes HACCP)
- Vous êtes doté d'un bon relationnel pour le travail en équipe
- La connaissance de l'environnement pour 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