

MONITEUR D'ATELIER EN RESTAURATION COLLECTIVE (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 septembre 2026
REFERENCE DE L'OFFRE : 2026-253

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

Au sein d'une Cuisine Centrale (2500 repas/jour), sous l'autorité du Responsable d'activité, vos missions consisteront à tenir différents postes (réception, production, conditionnement, préparation de commande) en fonction des besoins de production.

Accompagné d'une équipe de personnes en situation de handicap, vous serez chargé de :

- Organiser le poste de travail ;
- Mettre en œuvre la production pour l'atelier concerné conformément au programme de production du jour ;
- Gérer les documents de production et traçabilité ;
- Utiliser les moyens de production en lien avec le poste concerné (marmites, cellules de refroidissement, etc....) ;
- Accompagner l'équipe de personnes en situation de handicap dans la réalisation des tâches (passage des consignes, respect des règles de sécurité) en lien avec les projets personnalisés ;
- Assurer le fonctionnement de l'atelier ;
- 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.

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) et maîtrisez les règles HACCP.
- Vous êtes titulaire d'un diplôme de cuisine.
- Vous êtes doté(e) d'une bonne capacité d'adaptation et de formation aux différents postes d'une cuisine centrale.
- Vous êtes doté(e) d'un bon relationnel pour le travail en équipe et savez faire preuve de rigueur et d'organisation.
- La connaissance des personnes handicapées en situation de travail serait un plus.

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

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