

MONITEUR D'ATELIER POLYVALENT RESTAURATION COLLECTIVE (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 : CDI
VOLUME HORAIRE : 35H
SITE : ESAT de Morteau

QUALIFICATION : Selon CC applicable
PRISE DE FONCTION : 04 mai 2026
REFERENCE DE L'OFFRE : 2026-098

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 produisant 2 500 repas par jour, et sous l'autorité du responsable d'activité, vos missions consisteront à assurer différents postes (réception, production chaude ou froide, conditionnement, préparation de commandes) en fonction des besoins liés à la production (remplacements pour congés ou absences).

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

- Organiser et préparer le poste de travail ;
- Mettre en œuvre la production de l'atelier concerné conformément au programme de production du jour ;
- Gérer les documents de production et de traçabilité ;
- Utiliser les équipements de production adaptés au poste (marmites, cellules de refroidissement, etc.) ;
- Accompagner et encadrer les personnes en situation de handicap dans la réalisation des tâches, en assurant le passage des consignes, le respect des règles de sécurité et la prise en compte des projets personnalisés ;
- Veiller au bon fonctionnement de l'atelier ;
- Assumer la responsabilité de l'ensemble du processus de fabrication (qualité organoleptique, organisation du travail, accompagnement des travailleurs, etc.) ;
- Vérifier le travail réalisé à chaque étape de la production ;
- Élaborer la production dans le respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur ;
- Contrôler la conformité de la production et la qualité du travail effectué.

VOTRE PROFIL

- D'un naturel logique et dynamique, vous justifiez idéalement d'une expérience en restauration collective ou dans un environnement similaire. Une pratique en cuisine centrale ou dans une structure produisant plus de 600 repas par jour serait appréciée. Vous maîtrisez par ailleurs les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Titulaire d'un diplôme en cuisine, vous faites preuve d'adaptabilité et êtes capable d'occuper ou de vous former à différents postes au sein d'une cuisine centrale.
- Doté d'un bon sens du relationnel, vous appréciez le travail en équipe et savez faire preuve de rigueur et d'organisation.
- La connaissance du public en situation de handicap ainsi que du secteur du travail protégé constitue un atout supplémentaire.

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

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