

MONITEUR DE CUISINE EN CAFÉTÉRIA (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 : 01 janvier 2026
REFERENCE DE L'OFFRE : 2026-150

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 hiérarchique du responsable du site, vous interviendrez sur notre cafétéria commerciale (Les Tables d'Uzel) et serez notamment chargé(e) d'effectuer les tâches suivantes :

Mission de production :

- Réaliser et accompagner l'élaboration des différentes productions (froide et chaude) conformément aux exigences du secteur et en respectant les grilles Menus
- Réaliser les commandes, via la mercurerie, et contrôler la conformité des produits
- Assurer et coordonner la distribution durant le service
- Contrôler et maîtriser les normes HACCP en lien avec l'activité du site
- Compléter chaque jour les différents documents en lien avec les productions
- Être force de proposition dans l'amélioration continue
- Assurer la relation commerciale avec les clients au quotidien.

Mission d'accompagnement :

- Être le référent des travailleurs handicapés sur la cafeteria en collaboration avec les équipes médico-sociales.
- Participer à l'élaboration, au suivi des projets personnalisés des travailleurs que vous accompagnez et participer aux réunions pluridisciplinaires en lien.

VOTRE PROFIL

D'un naturel logique et dynamique, titulaire d'un diplôme dans le domaine de la cuisine (CAP/BEP minimum), vous justifiez d'une expérience en restauration commerciale ou similaire (expérience de 5 ans demandée).

Vous maîtrisez les règles HACCP.

Vous êtes doté(e) d'une bonne capacité d'adaptation et êtes formé(e) aux différents postes en restauration.

Vous avez un bon sens du relationnel, appréciez le travail en équipe et savez transmettre vos compétences.

La connaissance du handicap et du secteur protégé serait un plus (le cas échéant, une formation vous sera proposée).

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

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