

MONITEUR DE CUISINE (H/F) - UPC

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 2024
REFERENCE DE L'OFFRE : 2023-371

LA STRUCTURE

VOS MISSIONS

Placé sous l'autorité du responsable de Production, dans le respect des valeurs de la Fondation Pluriel, vous développez les autonomies et les compétences d'une équipe de personnes déficientes intellectuelles dont vous avez la responsabilité. Ceci dans le cadre de l'accompagnement et de l'activité de production et lien avec l'équipe pluridisciplinaire.

- Activité accompagnement
- Participer à l'élaboration et suivi des PPAU /Entretiens Professionnels des personnes accueillies,
- Encadrer au quotidien en développant les potentialités, les compétences au poste de travail, en donnant l'accès à l'autonomie personnelle et professionnelle,
- Travailler en collaboration dans le cadre de réunions pluridisciplinaires.
- Mission production
- Gérer l'activité de production du secteur Cuisine dont vous avez la charge, en faisant participer activement les personnes de votre secteur malgré leurs difficultés cognitives.
- Veiller au respect des règles d'hygiène, de sécurité et des exigences en termes de qualité, coûts et délais.
- Organiser le secteur et aménager les postes de travail.
- Travailler en partenariat avec les autres services en interne et en externe.

VOTRE PROFIL

Vous avez le sens du travail en équipe pluridisciplinaire et une réelle capacité de travail en autonomie. Vous avez les capacités à communiquer (oral/écrit). De formation technique, vous maîtrisez la production de restauration en collectivité. Vous avez impérativement une expérience dans le domaine de la cuisine de collectivité et traditionnelle. Vous êtes source de proposition dans l'amélioration continue des moyens de production.

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

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