

RESPONSABLE D'ATELIER AGROALIMENTAIRE (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 UPC Brognard

QUALIFICATION : Selon CC applicable
PRISE DE FONCTION : 24 septembre 2026
REFERENCE DE L'OFFRE : 2026-306

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

En tant que Responsable d'Atelier Agroalimentaire, vous serez chargé(e) de piloter la production culinaire de l'UPC de Brognard, de l'approvisionnement au conditionnement, tout en garantissant la qualité des prestations et en accompagnant les travailleurs en situation de handicap dans leur parcours professionnel.

Vos principales responsabilités :

- Animer, accompagner et encadrer votre équipe, en participant à la gestion des ressources humaines en lien avec la direction du site et le service RH : recrutement, développement des compétences et évaluation ;
- Organiser la production, les moyens humains, les plannings et les procédures de travail ;
- Garantir la continuité de service, la qualité des prestations et la satisfaction des clients ;
- Suivre l'activité à l'aide d'indicateurs, analyser les résultats et conduire les plans d'amélioration ;
- Contribuer à la gestion administrative, matérielle et budgétaire de l'activité ;
- Veiller au respect des exigences en matière d'hygiène, de sécurité et d'environnement ;
- Participer au développement de l'offre et aux relations avec les clients, fournisseurs et partenaires ;
- Élaborer et suivre les projets personnalisés des personnes accompagnées, en lien avec leur insertion professionnelle.

VOTRE PROFIL

- Vous disposez d'une expérience solide en management et en pilotage d'activité, idéalement dans la restauration collective, l'agroalimentaire ou un environnement de production ;
- Vous maîtrisez les enjeux de qualité, d'hygiène, de sécurité, d'organisation et de gestion ;
- Vous savez analyser les situations, identifier les dysfonctionnements, résoudre les problèmes avec pragmatisme et mettre en place des actions adaptées ;
- Vous savez définir les priorités, prendre des décisions et communiquer efficacement avec des interlocuteurs variés ;
- Votre sens du collectif, votre rigueur et votre capacité à faire grandir les équipes seront essentiels. Une connaissance du secteur médico-social, du travail adapté ou de l'accompagnement de personnes en situation de handicap constitue un atout.

Vous souhaitez donner du sens à votre expertise en restauration collective, production agroalimentaire et management ? Rejoignez-nous et contribuez, avec vos équipes, à une activité exigeante, inclusive et utile au quotidien.

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

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