

CUISINIER - MONITEUR D'ATELIER (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 Besançon

QUALIFICATION : Selon CC66
PRISE DE FONCTION : 19 septembre 2022
REFERENCE DE L'OFFRE : 2022-267

LA STRUCTURE

Les activités de l'ESAT Besançon sont regroupées en deux secteurs : la sous-traitance industrielle et espaces verts avec Prolabor industrie et services, et l'activité agroalimentaire avec cuisine D'UZEL (Unité de Production Culinaire, restauration collective, et aviculture).

VOS MISSIONS

Sous l'autorité du Responsable du site, vos missions consisteront à tenir différents postes au sein de la cuisine centrale en fonction des besoins de production (absence des titulaires des postes) :

- Organisation du poste de travail
- Mise en œuvre de la production du jour pour l'atelier concerné
- Gestion des documents de production et traçabilités
- Utilisation des moyens de production de l'atelier concerné (marmites 400 l, fours professionnels, machines automatisées d'operculage des barquettes, etc.)
- Travail en équipe

Chaque poste se déroule avec l'appui d'une équipe de 10 travailleurs en situation d'handicap.

Le remplacement des postes se déroule sur les différents secteurs de la cuisine centrale : réception marchandises et mise à disposition, production chaude, production froide et pâtisserie, gestion des refroidissements produits, conditionnement et operculage des produits, préparation des commandes.

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).

- Vous connaissez les exigences réglementaires du métier (normes HACCP)
- Vous avez connaissance du fonctionnement du système de production
- Vous êtes doté d'un bon relationnel pour le travail en équipe.

Vous avez connaissance des Personnes Handicapées en situation de travail serait appréciée.

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

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