



Cuisinier remplaçant Restauration collective (H/F)

La cuisine d'UZEL est une marque de l'Adapei du Doubs, qui regroupe 4 cuisines centrales produisant plus de 15 000 repas par jour, une boulangerie et 5 cafétérias ouvertes au public. Marque reconnue depuis plus de 30 ans, la cuisine d'UZEL est aujourd'hui synonyme de qualité, de cuisine équilibrée et savoureuse et d'exigence. Des atouts que nous plaçons chaque jour au service des établissements scolaires, crèches, maisons de retraite et ou personnes âgées, entreprises etc.

TYPE DE CONTRAT : CDI

PRISE DE FONCTION : 01/09/2021

SITE : ESAT de Besançon

REFERENCE DE L'OFFRE : 2021-130

QUALIFICATION : selon CC66

La structure

L'Unité de Production Culinaire de Besançon (UPC Branly) produit environ 6500 repas/jour et emploie 40 encadrants et 80 personnes en situation de handicap pour la fabrication des repas à destination des collectivités (cantines scolaires, crèches, entreprises, repas à domicile).

Le site fait partie de l'ESAT de Besançon Adapei qui a pour mission de favoriser l'insertion sociale et professionnelle de travailleurs handicapés autour de deux départements : agroalimentaire & sous-traitance et services.

Vos missions

Sous l'autorité du responsable de production de l'UPC, vos missions consisteront à tenir différents postes au sein de la cuisine centrale et selfs de la restauration collective de Besançon en fonction des besoins de production et des congés des professionnels. Sur des postes de type Réception, production chaude/froide, conditionnement, préparation de commande, self.

Chaque poste s'effectue avec une équipe de 10 travailleurs en situation de handicap :

- Organisation du poste de travail
- Mise en œuvre de la production du jour pour l'atelier concerné
- Remplacement des postes, réception marchandise et mise à disposition / production chaude / production froide et pâtisserie / gestion des refroidissements produits / conditionnement et operculage des produits / préparation des commandes/self.
- Gestion des documents de production et traçabilité
- Utilisation des moyens de production en place sur les ateliers
- Travail en équipe

Votre profil

D'un naturel logique et dynamique, vous disposez d'une expérience cuisine en restauration collective (expérience en cuisine centrale ou restauration collective supérieure à 600 repas/jour serait appréciée). Vous maîtrisez 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 et êtes sensible aux bonnes pratiques des gestes et postures pour vous et l'équipe

La 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 :

Mail : recrutementtip@adapeidoudubs.fr