



GESTIONNAIRE DE PRODUCTION (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. 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 TEMPS PLEIN

SITE : MORTEAU

QUALIFICATION : selon CC66

PRISE DE FONCTION : Dès que possible

REFERENCE DE L'OFFRE : 2021 - 067

La structure

Le secteur d'activité agro-alimentaire de l'Adapei du Doubs connu sous la marque commerciale "la cuisine d'UZEL" compte différents ESAT spécialisés dans les métiers de la restauration collective avec une production d'environ 15 000 repas par jour dont celui de Morteau. Depuis près de 30 ans, la Cuisine d'Uzel met les plaisirs de la table franc-comtoise au service de l'insertion des personnes handicapées et fabrique des repas à destination de la Restauration petite enfance et scolaire, Restauration seniors (portage de repas) et médico-sociale, Restauration d'entreprise. L'ensemble de ces établissements emploie plus de 200 personnes en situation de handicap accompagnées par une centaine de professionnels encadrants.

Vos missions

Placé sous l'autorité du responsable agroalimentaire du Haut-Doubs, vous êtes en charge de la conduite des ateliers de production chaude, froide, légumerie, plonge et self des travailleurs.

Vous avez pour principales missions de :

- Piloter l'activité de production : gérer, planifier et optimiser la production relevant de l'Unité de Production Culinaire et signaler toute anomalie ou dysfonctionnement à votre responsable.
- Animer les équipes de production relevant de votre périmètre
- Apporter un appui technique aux professionnels
- Contribuer à l'accompagnement des usagers
- Etre garant de la démarche d'amélioration continue
- Garantir sur votre périmètre le respect des règles d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail en lien avec activité (HACCP, chaîne du froid ...)

Votre profil

Vous justifiez d'une expérience en animation d'équipe.

Vous avez de bonnes connaissances des bases culinaires, du matériel de cuisine et des obligations relatives à l'hygiène et aux règles de sécurité en lien avec l'activité.

Vous êtes rigoureux et organisé.

Vous présentez également une capacité d'adaptation et un sens de l'écoute.

De formation Bac+2 technique. Une connaissance du handicap mental et du secteur du travail protégé seraient un plus.

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

Envoyez votre candidature en précisant la référence de l'offre à :

Service recrutement – Pôle Travail et Insertion Professionnelle
recrutementptip@adapeidoudoubs.fr

Offre d'emploi Adapei du Doubs • www.adapeidoudoubs.fr