



Moniteur principal cafétérias (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

PRISE DE FONCTION : le 01/10/2021

SITE : Besançon

REFERENCE DE L'OFFRE : 2021.224

QUALIFICATION : selon CC66

La structure

Les Tables d'Uzel regroupent trois cafétérias commerciales ouvertes au public, sur la ville de Besançon. Elles comprennent des cuisiniers - moniteurs d'atelier, des caissières et une équipe de travailleurs handicapés.

Les sites font partie de l'ESAT de Besançon Adapei qui a pour mission de favoriser l'insertion sociale et professionnelle de travailleurs handicapés autour des départements agroalimentaire & industrie.

Vos missions

Sous l'autorité et validation du responsable de l'aviculture et des cafétérias commerciales, vous serez notamment en charge de :

- L'accompagnement de production des cafétérias en lien avec les moniteurs de site :
 - Définition de l'offre commerciale (menus, référencements, commandes.)
 - Assurez les prestations exceptionnelles
 - Etre force de proposition au niveau de l'offre commerciale et dans les processus d'amélioration continue
- L'accompagnement de l'équipe :
 - Appui technique, organisationnel et méthodologique (renfort, remplacement)
 - Etre l'interlocuteur direct entre les équipes et le responsable
 - Faire l'interface, si nécessaire, entre les prestataires extérieurs, les fournisseurs, les collaborateurs internes et les équipes
- En lien avec l'équipe médicosociale :
 - Etre un appui dans les prises de décision sur l'accompagnement et le projet individuel de l'équipe de travailleurs handicapés.

Votre profil

D'un naturel logique et dynamique, vous disposez d'une expérience en restauration commerciale (cuisine et management). Vous maîtrisez les exigences réglementaires du métier (normes HACCP) .

Vous avez une expérience concluante dans l'animation d'équipe.

Vous êtes doté d'un bon relationnel pour le travail collectif.

Une expérience dans l'accompagnement des personnes Handicapées en situation de travail est exigée.

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?

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

Service recrutement

Mail : recrutementptip@adapeidoudoubs.fr