

Direction Générale**Siège social et ressources humaines**UNAPEI PAYS D'ALLIER BP 10301
03003 MOULINS CEDEX
Téléphone : 04 70 20 87 72**Siège financier et juridique**35 rue du Docteur Roux BP 91225
03104 MONTLUÇON CEDEX
Téléphone : 04 70 02 24 24

Courriel : unapei03@unapei03.fr

N/Réf.: CT/CC – N°199/2024

**DIFFUSION ET AFFICHAGE
TOUS SERVICES****NOTE D'INFORMATION – N°35 /2024**

Durée affichage : 1 Mois

**Secteur « Travail » territoire Moulins
ESAT « Moulins-Yzeure »****RECRUTE****Un Chef Cuisinier (H/F) pour son restaurant Inclusif**

- ✱ CDI
- ✱ Temps plein
- ✱ Salaire selon expérience
- ✱ Poste à pourvoir au 2 mai 2024

Pour l'ouverture prochaine de notre restaurant inclusif situé au cœur du centre ville de Moulins, nous sommes fier de promouvoir la diversité et l'égalité au sein de notre équipe. De proposer une expérience culinaire unique dans un espace accueillant, où la passion pour la gastronomie et le respect mutuel sont au centre de nos actions.

Fonction :

- ✱ Sous l'autorité de la responsable de secteur travail et par délégation du chef d'atelier, il/elle sera responsable de la supervision de toutes les activités du restaurant , de la gestion de l'équipe de la cuisine et de l'assurance de la qualité des plats servis.
- ✱ Résout les dysfonctionnements techniques, gère les priorités et les imprévus.

Missions :

- ✱ Concevoir et élaborer des menus innovants tout en respectant les normes de qualité et de présentation établies.
- ✱ Superviser la préparation des plats et veiller à ce qu'ils soient servis dans les délais impartis.
- ✱ Gérer et former l'équipe de cuisine, encourager un environnement de travail collaboratif et productif.
- ✱ Assurer le respect des normes d'hygiène et sécurité alimentaire.
- ✱ Contrôler les coûts des matières premières et optimiser les processus pour maximiser la rentabilité.
- ✱ Collaborer avec l'ensemble de l'équipe du restaurant pour assurer une expérience client cohérente et de haute qualité.

Profil recherché :

- ✱ Intérêt pour la transmission de ses aptitudes techniques auprès des personnes accueillies,
- ✱ Expérience avérée en tant que chef cuisinier ou poste similaire, idéalement dans un établissement haut de gamme.
- ✱ Excellentes compétences culinaires avec une passion pour l'innovation et la créativité.
- ✱ Capacité à gérer une équipe efficacement et avec bienveillance.
- ✱ Connaissance approfondie des techniques de cuisine, des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- ✱ Capacité à maintenir une qualité élevée, même lors des périodes d'affluence.
- ✱ Diplômé(e) en cuisine ou en restauration.

Candidature à adresser avant le 24 avril 2024 à :

M OLIVIER Thomas – Chef d'atelier de l'ESAT de Moulins
Mail : ca2.my-esat@unapei03.fr

Le Directeur Général,

TEYSSANDIER Christophe.

Unapei PAYS D'ALLIER
Siège Social et Ressources Humaines
BP 10301
63003 MOULINS Cedex
Tél : 04 70 20 87 72