

Moulins, le 9 Août 2026

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



**DIFFUSION ET AFFICHAGE
TOUS SERVICES**

N/Ref : CT/CC – N°773/2026

NOTE D'INFORMATION – N°085/2026Durée affichage : 1 Mois

**Secteur « Travail » territoire Moulins
ESAT « Moulins-Yzeure »**

RECRUTE**Un Cuisinier (H/F) pour son restaurant Inclusif**

- ✖❖ CDI
- ✖❖ Temps plein
- ✖❖ Salaire selon expérience
- ✖❖ Poste à pourvoir dès que possible

Notre restaurant inclusif situé au cœur du centre-ville de Moulins, est 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 du responsable de secteur travail et par délégation de la cheffe de service et du chef d'atelier, il/elle sera responsable 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 :

- ✖ Participer à la conception et à l'élaboration de 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 HACCP.
- ✖ Participer au contrôle des 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 cuisinier ou poste similaire.
- ✖ 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 08/09/2026 à :

M RUE Christophe– Responsable de secteur des ESAT de Moulins et Yzeure
Mail : responsable.my-esat@unapei03.fr

Le Directeur Général,
P. S. Houtre
Unapei PAYS D'ALLIER
TEYSSANDIER Christophe
Siège Social et Ressources Humaines
BP 10301
03003 MOULINS Cedex
Tél. 04 70 20 87 72