

Le Groupe Associatif Handy'Up a pour ambition de défendre concrètement les intérêts des personnes en situation de handicap et ceux de leur famille. 1300 personnes handicapées sont accompagnées par 950 salariés dans ses 33 établissements et services.

Le Groupe Associatif Handy'Up recrute :

1 Technicien restauration (H/F)

En CDI à temps complet

Poste basé au Siège Social situé à Vesoul avec déplacements sur les départements 70 et 21

Prise de poste : dès que possible

Qualification : Technicien supérieur CCNT66 + véhicule de service

L'ÉTABLISSEMENT



Le **Siège Social** du Groupe Associatif Handy'Up assure les fonctions support auprès des établissements de l'Association.

Il leur apporte conseil et assistance technique pour leur permettre de réaliser au mieux leurs missions et de s'ajuster par rapport aux évolutions réglementaires et sociétales du secteur médico-social et de l'économie sociale et solidaire.

LES MISSIONS



Dans le cadre d'une restauration sous-traitée et livrée sur 14 sites consommateurs (≈1400 repas/jour), le technicien restauration assure les missions suivantes :

Il apporte soutien et pilotage aux directions d'établissement en matière d'organisation des cuisines et des salles de restauration de l'ensemble du groupe :

- Choix et gestion du matériel / Implantation / Organisation.
- Formalisation des procédures, gammes opératoires et documentations nécessaires.
- Respect de la réglementation, et gestion des relations avec les services vétérinaires.

En qualité de cuisinier expérimenté, il assure le soutien, l'évaluation et la formation des ASI en charge de la préparation, de l'organisation et de la distribution des repas.

- Gestion/ Savoir-faire / Accueil/ Organisation.
- Remplacement au pieds levé.

Il assure les relations fournisseurs en matière de restauration :

- Choix et évaluation des fournisseurs.
- Suivi de la facturation et des réclamations.
- Animation des réunions annuelles et des commissions repas des établissements.

Il anime des activités de sensibilisation au bien manger auprès des personnes accompagnées.

- Mise en place d'action de sensibilisation au bien manger (semaine du goût...).
- Pilotage des démarches d'accompagnement au problème de poids.
- Assistance aux démarches éducatives en matière d'alimentation (atelier cuisine...)

Il anime la démarche d'amélioration continue en matière de restauration sur l'ensemble du groupe.

LE PROFIL RECHERCHÉ



- ✓ Vous êtes issu d'une formation supérieure en cuisine et restauration.
- ✓ Vous disposez d'une expérience significative en restauration, idéalement dans le secteur médico-social ou l'économie sociale et solidaire.
- ✓ Organisé, pédagogue, dynamique et convaincant, la restauration est votre passion. Gestionnaire de projet, autonome et d'un bon relationnel, vous maîtriser les outils informatiques, et souhaitez partager votre passion et votre savoir-faire.

Intéressé ?
Envoyez votre candidature à :

Sébastien BOBILLIER

Directeur Administratif et Financier

4 Rue Marie Chantal Isle de Beauchaine – 70000 VESOUL

Mail : sbobillier@handy-up.org

Offre consultable sur notre site internet rubrique carrière : www.handy-up.fr