

L'**Association SAGESS**, acteur important de l'économie sociale et solidaire du département de l'Allier (03), œuvrant dans le secteur social et médico-social, accueille plus de 1 100 personnes vulnérables de tous les âges afin de leur apporter les soins, l'éducation, la sécurité et l'appui dont elles ont besoin.

L'**Association SAGESS** agit en se conformant à des valeurs et des grands principes d'action qui scellent la cohésion et l'engagement de tous les acteurs de la communauté associative, que sont notamment : (*liste non exhaustive*)

- 🌈 respecter les personnes dans toutes leurs différences, ainsi que les valeurs de la République et les orientations politiques du secteur social et médico-social ;
- 🌈 permettre la construction et la mise en œuvre d'un projet de développement centré sur les besoins des usagers et non pas sur la recherche d'une rentabilité, dans le respect de la réglementation et des préconisations des autorités de financement et de contrôle ;
- 🌈 susciter des solidarités associatives et collectives, promouvoir les actions nécessaires pour que les personnes accompagnées soient placées dans les meilleures conditions pour leur développement moral, physique, intellectuel et affectif, et ceci par le soin, l'éducation, la formation, la mise au travail, l'hébergement, l'insertion socio-professionnelle et l'organisation d'activités culturelles et de loisirs ;
- 🌈 préserver une autonomie de pensée de l'association au service d'une vraie dynamique d'innovation sociale, bénéficiant à tous les membres de la communauté SAGESS ;

Pour cela, l'**Association SAGESS** s'appuie sur les compétences et le professionnalisme de plus de 750 salariés et recrute pour la plateforme soin et accompagnement – IEM Thésée

1 RESPONSABLE DE CUISINE H/F

Descriptif du poste :

Dans les règles d'hygiène et de sécurité, le responsable de cuisine assurera l'organisation de la cuisine centrale de l'IEM de Saint Pourçain réalisant 200 repas/jour (public enfants et adultes en situation de handicap) : gestion de l'équipe (4 permanents), encadrement, formation, contrôle et qualité de la cuisine, lien avec les clients extérieurs, commission menus. Il bénéficiera de la guidance du groupe SOGERES pour les commandes, gestion des stocks, respect des normes. Il participera à la préparation et la valorisation des repas, et garantira la qualité des plats.

- 🌈 Organisation de la cuisine centrale : management, formation, transmission et contrôle
- 🌈 Assurer une production culinaire de qualité pour des enfants et des adultes en situation de handicap
- 🌈 Assurer la préparation de portages

- 🌈 Mise en œuvre de recettes alliant plaisir de la table et respect des contraintes alimentaires comme des variations de texture (hachés, mixés...)
- 🌈 Commandes, rangement et vérification des stocks produits, adaptation
- 🌈 Entretien de la cuisine et des locaux annexes - Application des règles d'hygiène applicable en cuisine centrale (HACCP).

Profil :

- 🌈 Organisation, méthode
- 🌈 Discrétion, respect de la confidentialité
- 🌈 Esprit d'initiative, dynamisme et polyvalence
- 🌈 Connaissance des règles d'hygiène
- 🌈 Aisance relationnelle : travail en équipe, usagers de l'établissement, clients

Conditions du poste

- 🌈 **Type de contrat** : Contrat à Durée Indéterminée
- 🌈 **Temps de travail** : Temps plein (35 heures)
- 🌈 **Véhicule** : Permis B exigé
- 🌈 **Lieu de travail** : Saint Pourçain sur Sioule
- 🌈 **Rémunération** : Convention collective du 15.03.66, salaire selon diplôme et ancienneté justifiée
- 🌈 **Prise de poste** : 15 Avril 2024

CANDIDATURE : lettre de motivation manuscrite & C.V.

Association SAGESS - Service RH
71 route de Saulcet
03500 SAINT POURCAIN SUR SIOULE

Mail : service.rh@asso-sagess.fr

Date limite : 31 Mars 2024