

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 1 700 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 850 salariés et recrute :

## Cuisinier H/F

### Descriptif du poste :

Sous la responsabilité conjointe de la direction et du chef de cuisine, vos missions seront les suivantes :

- Réaliser des préparations chaudes et froides.
- Réaliser des textures modifiées (mixés).
- Réceptionner des marchandises.
- Nettoyer la cuisine/plonge batterie et vaisselle.
- Respecter les normes d'hygiène alimentaire (HACCP) et sécurité.
- Être garant(e) de la qualité de la prestation culinaire.
- Faire de votre sécurité et celle de vos collègues une priorité.

#### Savoir-faire :

- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité.
- Respect du produit et bonne mise en valeur de la prestation en respectant les fiches techniques.
- Maîtriser les textures modifiées.
- Prendre en compte l'enchaînement logique des tâches.
- Réaliser des activités dans les temps impartis et aux moments opportuns.
- S'adapter à la variété des tâches et des rythmes de travail
- Savoir travailler en autonomie.

#### Savoir être :

- Motivation et dynamisme.
- Polyvalence, organisation et rigueur.
- Goût pour le travail en équipe.

#### Profil :

- Expérience souhaitée en cuisine collective.

### Conditions du poste

- 🌈 **Type de contrat** : Contrat à Durée Déterminée de 1 mois
- 🌈 **Temps de travail** : Annualisation du temps de travail
- 🌈 **Lieu de travail** : EHPAD Les Vignes à Dompierre sur Besbre
- 🌈 **Rémunération** : Convention collective 51, selon ancienneté attestée
- 🌈 **Prise de poste** : Dès que possible

### CANDIDATURE : lettre de motivation & C.V.

Association SAGESS - Service Ressources Humaines  
71, route de Saulcet 03500 SAINT POURCAIN SUR SIOULE

**Mail** : [j.pontes@asso-sagess.fr](mailto:j.pontes@asso-sagess.fr)

**DATE LIMITE POUR CANDIDATER : 15 février 2025**

### Déroulement du recrutement

#### 🌈 Etape de présélection :

Les lettres de motivations et les CV sont transmis au recruteur au lendemain de la date limite de candidature (ci-dessus). Les documents sont anonymés (nom, prénom, coordonnées, photos).



**🌈 Étapes des entretiens :**

Les personnes non sélectionnées reçoivent une réponse par mail sous 10 jours à compter de la présélection.

Le recruteur reçoit les candidatures et procède aux entretiens, il adressera une réponse définitive sous 10 jours maximum après les entretiens.