

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 pour :

1 RESPONSABLE CUISINE CENTRALE F / H

Description de l'emploi : Dans les règles d'hygiène et de sécurité, le responsable de cuisine assurera l'organisation de la cuisine centrale réalisant 200 repas/jour (public personnes en situation de handicap) : gestion de l'équipe (2 permanents + vacataires), 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.

Description de la plateforme accompagnement social : la plateforme comprend 8 établissements et services soit une maison relais MAF de Montvicq (20 locataires), le Castel Flore (6 locataires), 2 foyers d'hébergement dont celui de Ballore (40 résidents) et celui de l'Astrolabe

(21 résidents), 2 services d'accueil de jour dont celui de Vichy (32 places) et celui de l'Astrolabe (10 places), 1 foyer de vie (26 résidents), et 1 SAVS (73 accompagnements).

La plateforme comprend également 2 cuisines centrales et 1 blanchisserie.

Elle emploie 81 salariés pour 78.8 ETP.

Descriptif du poste :

Descriptif du poste :

- Organisation de la cuisine centrale : management, gestion des plannings, formation, transmission et contrôle.
- Réalisation de la préparation des plats – mise en œuvre d'une recette et déploiement auprès de l'équipe – dressage et envoi des préparations sur les sites.
- Commandes, rangement et vérification des stocks produits, adaptation.
- Entretien de la cuisine et des locaux annexes – application des règles d'hygiène applicables en cuisine centrale (HACCP).
- Relation clients (visite sur site, évaluation annuelle, commission menus...) – soutien à l'organisation des transports.

Savoir-faire :

- Connaissance des normes HACCP
- Maitrise des formations de base en cuisin

Savoir être :

- Organisation, méthode
- Aisance relationnelle : travail en équipe, personnes accompagnées
- Discrétion, respect de la confidentialité
- Adaptation

Profil :

- Expérience souhaitée
- Diplôme cuisine
- Connaissance du secteur
- Permis B

Conditions du poste

- Type de contrat** : Contrat à Durée Indéterminée
- Temps de travail** : Annualisation du temps de travail – Temps plein
- Lieu de travail** : site de Monzière à Bellerive/Allier
- Rémunération** : Convention collective du 15.03.66 (à partir de 2100 € Brut mensuel en début de carrière hors DJF), et 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 : recrutement@asso-sagess.fr

DATE LIMITE : 25 avril 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.