

L'Association SAGESSE, 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 SAGESSE 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 SAGESSE ;

Pour cela, l'Association SAGESSE s'appuie sur les compétences et le professionnalisme de plus de 850 salariés et recrute pour le siège social :

## **1 RESPONSABLE DE CUISINE F / H**

Description de l'emploi : Dans les règles d'hygiène et de sécurité, le responsable de cuisine organisera la production de 200 repas/jour (public personnes en situation de handicap et personnes âgées), soutenu par l'assistance technique de SOGERES (PMS, achats...). Il participera à la préparation et la valorisation des repas, et garantira la qualité des plats, tout en mettant en œuvre les règles HACCP, dans une équipe composée de 3 autres personnes. Il assurera la communication de la cuisine tant en interne (règles et organisation, qu'en externe avec les clients. Il sera sous la responsabilité d'un chef de service et de la direction.

Description de la plateforme accompagnement social : le(a) salarié(e) sera rattaché(e) à la plateforme accompagnement social qui regroupe 11 établissements et services (foyer de vie, foyer d'hébergement, FAM, SAVS, SAMSAH, SAJ, maisons relais), dont 2 cuisines centrales et 1 blanchisserie internes. La plateforme accompagne 390 personnes et compte 145 salariés (hors CDD).

## Descriptif du poste :

### Descriptif du poste :

- Organisation de la cuisine centrale : management, co gestion des plannings avec le chef de service, 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 – Travail 1 weekend/2
- Lieu de travail** : site de Ballore à Vichy
- 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** : 1<sup>er</sup> juillet 2026
- Référence interne** : AS09

## 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](mailto:recrutement@asso-sagess.fr)

**DATE LIMITE : 22 juin 2026**

## 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.