



Sauvegarde 58

L'engagement au service des différences

Le 30/11/2023

ANNONCE - POSTE A POURVOIR

Association départementale riche de 500 professionnels répartis sur 26 établissements et services, et œuvrant à l'accompagnement de 2500 personnes en situation de vulnérabilité sur le territoire Nivernais, la SAUVEGARDE 58

Recrute pour **LE DISPOSITIF ADULTE HANDICAP - LA RESIDENCE DES EDUENS** **1 CHEF DE CUISINE (H/F) en CDI - 1 ETP**

Dans un foyer de vie accueillant 33 adultes en situation de handicap mental, vous élaborez et confectionnez des repas en tenant compte des besoins et des attentes du public desservi, et ce dans le respect des normes d'hygiène en vigueur. Vous êtes assisté dans vos missions par un commis.

Missions

- Vous assurez la production d'environ 80 repas par jour en deux services, en anticipant le service du week-end (établissement ouvert 365j/an).
- Vous assurez les commandes de denrées alimentaires, réceptionnez les livraisons et contrôlez leur conformité en respectant les protocoles HACCP.
- Vous dirigez, animez et formez l'équipe de cuisine.
- Vous devez gérer un budget annuel, vérification et validation des bons de commandes et de livraison.
- Vous pouvez être amené à confectionner des repas froids pour des sorties extérieures.
- Vous pouvez être amené à concevoir et préparer des buffets thématiques dans le cadre de manifestations festives.

Profil

- Diplôme de cuisinier
- Formation HACCP
- Organisation et rigueur
- Créativité culinaire
- Qualités relationnelles requises, capacité à travailler en équipe interdisciplinaire

Conditions

- Nature de contrat : CDI 35 heures **à pourvoir au 2 janvier 2024**
- Horaires du lundi au vendredi de 7 h 30 à 14 h 30
- Poste basé à Château Chinon
- Rémunération mensuelle brute selon la grille de la CCN 66

Envoyer CV + lettre manuscrite de motivation à :

SAUVEGARDE 58 - Siège social

Madame la Directrice des Ressources Humaines

21, Rue du Rivage - BP 20

58019 NEVERS Cedex

Mail : recrutement.rh@sauvegarde58.org