



# Sauvegarde 58

L'engagement au service des différences

Le 27/04/2026

## ANNONCE - POSTE A POURVOIR

Association départementale riche de 600 professionnels répartis sur 30 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 - FOYER LES EDUENS** **1 Chef de cuisine (H/F) - 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

- Assurer la production d'environ 80 repas par jour en deux services, en anticipant le service du week-end (établissement ouvert 365j/an)
- Assurer les commandes de denrées alimentaires, réceptionner les livraisons et contrôler leur conformité en respectant les protocoles HACCP
- Gérer un budget annuel, vérifier et valider des bons de commandes et de livraison
- Être amené à confectionner des repas froids pour des sorties extérieures
- 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

- CDI 35 heures du lundi au vendredi 7h30-14h30 à **pourvoir au 01/06/2026**
- Poste basé à Château-Chinon
- Rémunération mensuelle brute selon CCN 66

**Envoyer CV + lettre manuscrite de motivation à :**

**Sauvegarde 58 - Siège Social**  
Service des Ressources Humaines  
21, Rue du Rivage - CS 60020  
58027 NEVERS Cedex

**Mail :** [recrutement.rh@sauvegarde58.org](mailto:recrutement.rh@sauvegarde58.org)