

L'APAJH DE LA CREUSE RECRUTE

Chef de cuisine (H/F)

Pour la Maison d'Accueil Spécialisée Les Chaumes située à Clugnat (23270)

Qui sommes-nous ?

Née en 1971, l'Association pour Adultes et Jeunes Handicapés (APAJH) de la Creuse accompagne au quotidien près de 700 personnes en situation de handicap dans ses 16 établissements et services structurés en 4 pôles. Elle emploie 500 salariés, plus de 100 travailleurs handicapés. Elle dispose d'un budget annuel de près de 35 millions d'euros, financé pour l'essentiel par l'Agence Régionale de Santé Nouvelle-Aquitaine (par l'intermédiaire de l'Assurance Maladie) et le Conseil Départemental de la Creuse. L'APAJH de la Creuse est portée par des valeurs de solidarité et de citoyenneté, agit et innove pour la promotion de l'inclusion, de l'autodétermination, de la citoyenneté et de la participation, prônant l'accès à tout, pour tous, et avec tous. L'association aujourd'hui organisée en établissements et services sera, demain, organisée en plateforme.

La Maison d'Accueil Spécialisée de Sauzet héberge et accompagne 60 adultes dont la situation de handicap nécessite l'aide d'une tierce personne au quotidien. Une surveillance et des soins constants sont assurés par une équipe pluridisciplinaire. L'établissement est situé sur la commune de Budelière, à l'Est du département de la Creuse et non loin de Montluçon dans l'Allier. L'association aujourd'hui organisée en établissements et services sera, demain, organisée en plateforme.

La Maison d'Accueil Spécialisée Les Chaumes fait partie du pôle Soin et Soutien à l'Autonomie comprenant deux MAS (MAS Les Chaumes et MAS de Sauzet à Budelière) et un Foyer d'Accueil Médicalisé situé à Gentioux.

C'est un lieu d'accompagnement de vie sociale et médicalisé qui accueille 36 personnes adultes en hébergement. Il s'agit de personnes en situation de handicap avec troubles du neurodéveloppement, polyhandicap et plus généralement pluri handicaps.

Informations sur le poste

Type de contrat : CDI

Temps de travail : temps plein

Convention collective nationale : CCN du 31 octobre 1951

Statut : non cadre

Coefficient / niveau : 339

Salaire brut de base mensuel : 1 867,02 € (hors primes conventionnelles et reprise d'expérience, fixée à 100 % dans l'emploi en 2026)

- > Prime Ségur pour tous : 238 € brut mensuel
- > Prise en charge par l'employeur de la base 1 de la complémentaire santé
- > Œuvres sociales
- > Congés supplémentaires : 9 jours par an

Poste à pourvoir : 04/11/2026 (poste ouvert aux personnes en situation de handicap)

Référence de l'offre : 2026.118

Offre publiée le : 17/09/2026

Description du poste / missions : Liste non exhaustive

Vous devrez, avec l'appui de notre prestataire Vitalrest :

- Réaliser les préparations préliminaires (épluchage, courts bouillon...) ;
- Assurer l'élaboration des entrées, plats et desserts pour 100 repas/jour ;
- Effectuer les commandes sur un logiciel et gérer les stocks de produits et marchandises ;
- Organiser la traçabilité ;
- Être garant du respect des règles d'hygiène avec la maîtrise des normes HACCP et leur application ;
- Participer à l'organisation des plannings ;
- Être responsable du processus complet de la confection des plats ;
- Maîtriser les différentes textures, contrôler la réalisation, la qualité et l'envoi des plats dans la conformité des fiches techniques ;
- Former, encadrer et animer l'équipe de cuisine

Profil recherché

Compétences et savoir-faire : maîtrise des normes HACCP, adaptation à la variété des tâches et des rythmes de travail, travail en équipe, connaissance en équilibre alimentaire et sensibilisation aux circuits courts, créativité culinaire, capacité organisationnelle, utilisation de l'outil informatique

Qualités : écoute des attentes, capacité relationnelle, rigueur, méthode, ponctualité

Diplôme : 2 CAP et/ou BEP et/ou titre équivalent dans la restauration exigés

Expérience : expérience professionnelle souhaitée de 2 ans en restauration collective

Autre : permis B exigé

Pour postuler

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV indispensables) à :

Madame la Directrice Adjointe de la MAS Les Chaumes

Adresse postale : 9 rue du Docteur Turquet, 23270 CLUGNAT

Courriel : mas.leschaumes@apajh23.com

Date limite de dépôt de candidature le 21/10/2026