

LE CPAS DE GANSHOREN RECRUTE – HET OCMW VAN GANSHOREN NEEMT AAN

Un(e) chef(fe) cuisinier(e) (F/H/X) pour le Home Heydeken – CDI temps plein

LE HOME HEYDEKEN EN BREF

Le Home Heydeken a une capacité d'hébergement pour 100 résidents, dont 40 lits maison de repos (MR) et 65 lits maison de repos et de soins (MRS).

Notre équipe hôtelière (cuisine, entretien et diététique) assure au quotidien le service et le support aux résidents dans leur projet de vie à la maison de repos.

MISSION

En tant que chef.fe de cuisine, vous assurez la coordination et la bonne articulation de l'équipe de cuisine dont vous supervisez et contrôlez le travail dans le respect des prescrits légaux, techniques, d'équilibre et de sécurité alimentaire.

Vous contribuez à l'actualisation continue du programme de qualité de la maison de repos ainsi qu'au développement de la politique de qualité qui vise l'amélioration systématique de l'ensemble des activités de la cuisine afin d'assurer le bien-être des résidents.

FONCTION

- Vous participez, contrôlez et supervisez la production des repas (petit-déjeuner, dîner et souper) ;
- Vous êtes autonome et avez la capacité de gérer un maximum de 170 repas par service ;
- Vous composez les menus en collaboration avec la responsable du service hôtelier et diététicien.ne ;
- Vous contrôlez les livraisons et le stock (FIFO, DLC's et DLU's) ;
- Vous contrôlez les commandes, les bons de livraison et les factures du service cuisine ;
- Vous vous efforcez constamment de gérer les coûts de manière optimale (alimentaires et non-alimentaires) ;
- Vous êtes responsable de l'organisation de la cuisine et de la qualité des prestations ;
- Vous déterminez et assurez l'organisation ainsi que l'harmonisation des formations continues de l'équipe de cuisine en collaboration avec le service des ressources humaines ;
- Vous assurez l'élaboration et le suivi des procédures HACCP ;
- Vous remplacez la responsable du service hôtelier pendant ses absences ;
- Vous co-organisez les animations en rapport avec l'alimentation et les repas ;
- Vous participez à l'élaboration du budget et de ses modifications en collaboration avec la hiérarchie ;
- Vous êtes responsable du suivi de la qualité de l'alimentation et de l'expérience de repas des résidents ;
- Vous ne faites aucun compromis sur la sécurité, qu'il s'agisse de votre sécurité, celle de vos collègues, des résidents ou de tiers.

PROFIL

- Vous disposez **obligatoirement** d'un diplôme d'enseignement secondaire supérieur technique en hôtellerie OU dans une section qui se rapporte à la fonction ;
- Vous disposez d'une expérience professionnelle similaire auprès d'une institution publique locale ;
- Vous êtes un(e) chef(fe) de cuisine avec une connaissance culinaire approfondie ;
- Vous avez une expérience étendue et pertinente dans l'organisation d'une cuisine de collectivité ;

- Vous planifiez et organisez votre travail ;
- Vous êtes ouvert aux changements et possédez une grande capacité d'adaptation ;
- Vous êtes dynamique, sociable et flexible ;
- Vous êtes sympathique et orienté client ;
- Vous avez l'expérience des contacts avec les partenaires sociaux ;
- Vous connaissez la législation HACCP ;
- Vous maîtriser les outils informatiques de base ;
- Vous êtes flexible ;
- Vous êtes un teamplayer ;
- Vous parlez le français et le néerlandais (posséder le brevet Selor ou être disposé à l'obtenir).

OFFRE

- Un **contrat à durée indéterminée** à temps plein (37h30 par semaine)
- En moyenne 37 jours de congé par an pour un temps plein (hors jours fériés légaux)
- Echelle barémique conforme aux barèmes des administrations locales de la Région de Bruxelles-Capitale pour un temps plein : **NIVEAU C4**
Mensuel brut à l'index actuel (reconnaissance de l'expérience professionnelle sous réserve de la remise d'attestations probantes en application du statut pécuniaire) :
 - ° Sans ancienneté = 3.138,75 €
 - ° 10 années d'expérience = 3.635,54 €
 - ° 20 années d'expérience = 4.132,32 €
- Reprise de la totalité de l'ancienneté utile à la fonction (avec un maximum de 6 années dans le secteur privé)
- Prime linguistique mensuelle si réussite des examens du SELOR (202,03 €)
- Prime de fin d'année
- Chèques-repas d'une valeur faciale de 4,50 €
- Assurance hospitalisation (intervention du CPAS à 50%)
- Assurance pension complémentaire
- Gratuité des transports en commun (STIB/SNCB/De Lijn/TEC)
- Indemnité vélo possible

CONVAINCU(E) ?

Envoyez-nous votre candidature par mail (jobs@cpasgan.irisnet.be) en français ou en néerlandais.

Les dossiers de candidature doivent **impérativement** être accompagnés :

- d'un CV à jour (PDF),
- d'une lettre de motivation (PDF),
- d'une copie du diplôme requis (ou équivalence) (PDF).

Les dossiers incomplets ne seront pas traités.

Les candidats dont le CV a été retenu seront contactés pour un entretien oral.

QUESTIONS ?

Vous pouvez contacter le service des ressources humaines au 02/436.63.65 et/ou via jobs@cpasgan.irisnet.be.

Le CPAS de Ganshoren mène une politique de diversité, de non-discrimination et d'égalité des droits. Nous garantissons l'égalité de traitement et d'accès aux sélections pour tous nos candidats. Les compétences sont déterminantes, et ce, indépendamment de l'âge, de l'origine, du handicap, du genre, ou de l'orientation sexuelle.