



Centre Public d'Action Sociale de Sambreville

Chef(fe) de cuisine pour la maison de repos temps plein sous contrat à durée déterminée

Le C.P.A.S. de Sambreville recherche un(e) chef(fe) pour le service cuisine de la maison de repos "La Sérénité" située à Tamines pour diriger l'équipe de commis de cuisine chargée de la préparation quotidienne des repas pour les résidents ainsi que la préparation des repas destinés aux bénéficiaires du service des repas à domicile (repas livrés froids). L'engagement se fera sous contrat à durée déterminée jusqu'au 31 décembre 2024 avec prolongation possible sous contrat à durée indéterminée.

Description de la fonction

Sous l'autorité de la direction de la maison de repos et du Directeur général du C.P.A.S., le chef de cuisine est le garant d'une alimentation saine et équilibrée qui tient compte : de l'évolution des connaissances dans le domaine de la nutrition, de l'hygiène et de la sécurité alimentaire ; des contraintes socio-culturelles, budgétaires matérielles et des habitudes alimentaires, de la satisfaction du résident. Il est le garant de la qualité nutritionnelle, sanitaire et organoleptique de la prestation alimentaire.

***Activités :**

- Participe à la définition du système de restauration le mieux adapté à la Maison de repos en fonction des critères budgétaires, des normes spécifiques de maisons de repos au niveau de l'alimentation ;
- Participe à l'élaboration de projets de construction de l'unité de fabrication avec les services techniques en tenant compte de la réglementation et de l'organisation du travail ;
- Participe à l'élaboration des cahiers de charges dans le cadre des appels d'offres alimentaires ou de produits annexes destinés au secteur alimentaire (produits alimentaires, ustensiles, couverts, gros et petit matériel...);
- Planifie et mets en place les plans alimentaires qui correspondent aux besoins des résidents ;
- Participe aux choix des fournisseurs ;
- Force de proposition, il détermine les mesures visant à optimiser le système de restauration ;
- Contrôle l'ensemble de la chaîne alimentaire, la qualité des produits utilisés et des repas servis, la qualité de l'environnement humain et des locaux de restauration ;
- Veille à ce que l'organisation du travail permette de garantir la qualité sanitaire des repas dans le respect de la réglementation en hygiène des locaux, du personnel et des denrées.

- Veille à la mise en place de la Charte de la Région Wallonne « Nutrition santé et bien être en maison de repos » dont les objectifs suivants sont repris :
 - Participer au planning des menus et repas tout en veillant à la qualité des aliments ainsi que des repas ;
 - Veiller à l'hygiène alimentaire ;
 - Participer à la mise en place de recommandations et de collaborer avec le médecin quant à la prescription d'un régime alimentaire ;
 - Participer à la prise en charge des résidents suivis, bilan nutritionnel (MNA), dépistage des éventuels soucis, mise en place d'outils ;
 - Assurer le rôle de formateur auprès des soignants : MNA, alimentation de la personne âgée ;
 - Participer à l'éducation alimentaire du résident et de la famille (il est coordinateur entre l'équipe de cuisine, le nursing, les paramédicaux pour une bonne circulation des informations entre les différents acteurs ;
 - Etre le garant du plan alimentation-nutrition propre à la MR/MRS ;

- Veille à la mise en place du « Green Deal, Cantines Durables » :

Proposer :

 - des produits locaux et de saison,
 - des produits respectueux de l'environnement et des animaux,
 - des produits équitables,
 - des repas sains et équilibrés,
 - la réduction du gaspillage alimentaire et des déchets,
 - l'inclusion sociale,
 - Communiquer sur les engagements spécifiques et actions « Green Deal » vis-à-vis des usagers et de la communauté Green Deal.

- Assure la mise en place du Comité de Liaison en Alimentation et Nutrition ;
- Crée un environnement agréable et une atmosphère favorable lors des repas ;

***Critères :**

-Compétences spécifiques :

- S'impliquer dans sa formation et dans la construction de son identité professionnelle ;
- Maîtriser les compétences techniques culinaires ;
- Connaître et respecter les règles nutritionnelles et justifier des connaissances en diététique ;
- Maîtriser et s'assurer de l'application stricte des normes de sécurité et hygiène inhérentes au secteur de la restauration collective ;
- Maîtriser les compétences de gestion (gestion du stock, établir des commandes, budgétiser, négocier avec les différents fournisseurs, tenir une comptabilité, organiser et coordonner le travail de son ou de ses équipes ;

- Maîtrise de l'outil informatique surtout dans le cadre des logiciels de gestion spécifiques au secteur HORECA et plus particulièrement à la restauration collective ;
- Prendre en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales et réglementaires
- Participer à la gestion des ressources humaines, matérielles et administratives ;
- Concevoir des projets techniques ou professionnels complexes ;
- Assurer une communication professionnelle ;

-Compétences génériques :

- Réfléchir en termes stratégiques et d'optimisation ;
- Agir de manière pragmatique et efficace ;
- Collaborer et travailler en équipe ;
- Savoir planifier et respecter les délais ;
- Faire preuve de professionnalisme ;
- Faire preuve de proactivité ;
- Assurer une communication professionnelle ;
- Capacité d'écoute, d'empathie et de conciliation ;

-Savoir être :

- Etre dynamique pour insuffler cet état d'esprit à ses collaborateurs ;
- Créer et entretenir un esprit d'équipe ;
- Savoir prendre des décisions rapides ainsi que des initiatives ;
- Développer des attitudes communicationnelles ;
- Savoir organiser son travail et gérer les priorités.

Profil

- être belge ou citoyen(ne) de l'Union européenne ;
- être de conduite irréprochable et jouir de ses droits civils et politiques ;
- avoir une connaissance de la langue jugée suffisante au regard de la fonction à exercer;
- le (la) candidat(e) retenu(e) devra avoir les aptitudes physiques à l'exercice de la fonction; ces aptitudes devront être reconnues par le service de médecine du travail désigné par le C.P.A.S.;
- être titulaire d'un diplôme de l'enseignement secondaire supérieur (C.E.S.S.) dans le secteur d'hôtellerie - restauration ou diplôme équivalent au C.E.S.S.
- faire preuve des qualités suivantes :
 - aptitude au travail en équipe et interdisciplinaire
 - aptitude à la communication, à l'écoute
 - sens social et ouverture d'esprit
 - dynamisme, organisation, méthode
 - bonne connaissance des relations humaines.

Nous vous offrons

- le personnel du C.P.A.S bénéficie :
 - d'un traitement en application de la Révision générale des Barèmes.
 - d'une intervention à 100% dans les abonnements sociaux pour les déplacements domicile-lieu de travail ;
 - d'une opportunité de travailler au sein d'un service public dynamique;
 - adhésion au deuxième pilier de pension.

Programme d'examen

L'examen d'embauche consiste en une épreuve orale permettant d'apprécier les connaissances générales du/de la candidat(e) dans les matières en rapport avec la fonction à exercer ainsi que la motivation, l'aptitude à gérer et la maturité du/de la candidat(e).

Pour réussir, les candidats doivent obtenir 60% des points.

Personne de contact pour les candidats

Le formulaire de candidature, les conditions et les renseignements peuvent être demandés au Service RH Commune-C.P.A.S. de Sambreville. (071/260.350 du lundi au jeudi de 09h.00 à 12h.00 et de 13h.00 à 16h.00 et le vendredi de 09h.00 /à 12h.00).

En outre, il vous est loisible de consulter le site Internet de la Commune de Sambreville : <https://www.sambreville.be/economie/emploi> où vous pourrez trouver et/ou imprimer, le formulaire de candidature, les conditions de recrutement ainsi que le programme des examens.

Dossiers de candidature

Le dossier de candidature devra être adressé à Monsieur Vincenzo MANISCALCO, Président du CPAS, par mail (personnelcpas@commune.sambreville.be) ou par courrier postal (CPAS de Sambreville Avenue Président Roosevelt, 14 à 5060 Sambreville) ou déposé contre accusé de réception délivré par le Secrétariat général du Centre.

Date limite d'envoi des dossiers de candidature : le **30 avril 2024**

- les dossiers reçus hors délai et/ou incomplets NE seront PAS pris en considération.

Pour être complet, le dossier de candidature doit obligatoirement reprendre les documents suivants :

- le formulaire de candidature;
- lettre de motivation;
- curriculum vitae;
- copie du diplôme requis pour l'emploi;
- extrait de casier judiciaire récent (de moins de six mois).

Règlement général sur la protection des données

En transmettant votre candidature et les documents annexes sollicités, vous acceptez expressément l'utilisation et le traitement de données à caractère personnel. Ces informations seront utilisées de façon sécurisée, conformément au RGPD, et uniquement aux fins du recrutement concerné.

Pour le Conseil de l'Action Sociale,

**Le Directeur général,
(s) O. CABOSSART**

**Le Président,
(s) V. MANISCALCO**



(Service du Personnel)

Cadre réservé à l'Administration
- recevable
- irrecevable.

....., le

RECOMMANDE

Monsieur le Président du C.P.A.S.
De et à
5060 SAMBREVILLE

CANDIDATURE POUR : chef de cuisine

N.B. : Avant de libeller leur requête, les candidat(e)s doivent s'assurer qu'ils (elles) réunissent toutes les conditions d'admissibilité requises. Ils (elles) doivent en outre veiller à fournir des renseignements exacts et complets.

Les candidatures introduites en dehors des délais prévus ainsi que les candidatures incomplètes ne seront pas acceptées. Voir remarque sous le questionnaire.

Je soussigné(e) ai l'honneur de poser ma candidature à l'emploi susmentionné.
Je reconnais avoir pris connaissance des conditions d'admissibilité.

QUESTIONNAIRE

(A compléter très lisiblement en caractères d'imprimerie)

NOM (*nom de jeune fille pour les femmes mariées*) :

PRENOMS : H/F :

ADRESSE : rue : n : Boîte :

LOCALITE : **N° postal** :

LIEU ET DATE DE NAISSANCE :

NATIONALITE : **NUMERO DE TELEPHONE** :

NUMERO DE G.S.M. :

Adresse E-Mail : @

ETAT-CIVIL : célibataire – marié(e) – veuf(ve) – divorcé(e) – séparé(e).

NOM – PRENOMS DU CONJOINT (le cas échéant) :

NOMBRE DE PERSONNES A CHARGE : **ENFANTS** : **AUTRES** :

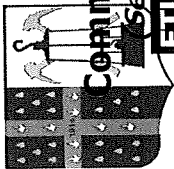
REMARQUES IMPORTANTES :

Le présent formulaire de candidature sera obligatoirement transmis, soit par recommandé, soit contre accusé de réception, pour le **30 avril 2024** et accompagné des documents suivants :

- lettre de motivation;
- curriculum vitae;
- copie du diplôme requis pour l'emploi;
- extrait de casier judiciaire récent (de moins de six mois).

A, le.....
Signature du (de la) candidat(e).

(Voir verso)



Commune de Sambreville
(Service du Personnel)

ETUDES

Etudes terminées avec fruit : Diplômes, certificats ou brevets obtenus avec indications de la section, niveau et spécialités.	Année de l'octroi	Ecole ayant délivré le diplôme, certificat ou brevet

PASSE PROFESSIONNEL

FONCTIONS EXERCÉES ANTERIEUREMENT		DATES DE CONTRAT		DENOMINATION EXACTE DE L'EMPLOYEUR	TEMPS PLEIN	MI-TEMPS
Grades	Qualifications	Début	Fin			

SITUATION PROFESSIONNELLE ACTUELLE :

.....

.....

.....