

OFFRE D'EMPLOI

CUISINIER(ÈRE) EN CHEF

MR-MRS "LE REPOS DES VALLÉES"

La MR-MRS « Le Repos des Vallées » à Nismes, gérée par le CPAS de Viroinval, a une capacité d'hébergement pour 60 résidents (33 lits MRS et 27 lits MR).

Les repas sont préparés par notre propre équipe "cuisine" dans une infrastructure professionnelle, adaptée à la restauration en collectivité.

Sous la direction de la direction et en collaboration avec les autres services, notre équipe « cuisine » assure, au quotidien, un support aux résidents dans leur projet de vie.

En parallèle, le CPAS a également développé un service de repas à domicile et livre chaque jour un repas chaud aux personnes qui en font la demande.

Envie d'un nouveau défi ?

VOS TACHES

- Vous participez, contrôlez et supervisez la production des repas (petit-déjeuner, dîner et souper) tout en réalisant le suivi diététique selon les prescriptions légales
- Vous assurez la gestion de l'équipe et veillez à la qualité des prestations.
- Vous coordonnez le service et répartissez les affectations des postes de travail
- Vous gérez les horaires du personnel de cuisine et les remplacements éventuels.
- Vous êtes autonome et avez la capacité de gérer 60 repas par service et 50 repas à distribuer via le service de repas à domicile
- Vous composez les menus en collaboration avec l'équipe et le service « soins »
- Vous commandez et contrôlez les commandes (non-)alimentaires, les bons de livraison et les factures du service selon les procédures internes
- Vous commandez et contrôlez les commandes (non)alimentaires, les bons de livraison et les factures du service selon les procédures internes
- Vous gérez et contrôlez les stocks
- Vous veillez à une gestion optimale des déchets
- Vous vous efforcez de gérer les coûts de manière optimale et participez à l'élaboration du budget et de ses modifications avec la hiérarchie du CPAS
- Vous connaissez bien le matériel mis à disposition et vous veillez à son utilisation correcte par le personnel, en toute sécurité.
- Vous déterminez et assurez l'organisation ainsi que l'harmonisation des formations continues de l'équipe en collaboration avec la direction de la maison de repos
- Vous assurez l'élaboration et le suivi des procédures HACCP
- Vous prenez part aux projets de la MR-MRS et participez aux réunions nécessaires au bon fonctionnement du service
- Vous êtes responsable du suivi de la qualité de l'alimentation et de l'expérience de repas des résidents
- Vous veillez au respect des règles en matière de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie au sein de votre équipe

Viroinval

Centre Public d'Action sociale



NOUS OFFRONS ...

- ·CDD à temps plein, CDI possible (procédure nomination envisagée)
- Barème de la fonction publique : sans ancienneté, échelle D4 (CESS) - 2.528,64€ brut/mois ; ou échelle D6 (bachelier) - 2.695,54€ brut/mois
- Valorisation de l'expérience professionnelle
- Horaire variable avec prestations certains WE et jours fériés (primes/repos compensatoire)
- Une prime de fin d'année
- Gratuité des transports en commun, régime attractif de congé et possibilités de formation continuée
- Environnement de travail agréable, en pleine évolution, respectueux de l'équilibre vie privée & professionnelle
- Entrée en fonction : Juillet 2024
- Procédure de sélection : Test écrit sur les connaissances et entretien

INTÉRESSÉ(E) ?

Date limite de candidature :
12 avril 2024

Envoi recommandé adressé à Mme Françoise PRUMONT, Présidente du CPAS
Adresse : Centre administratif
Parc Communal 2 à 5670 NISMES

A joindre :
CV, lettre de motivation, copie de votre diplôme et certificat de bonne vie et mœurs

Pour davantage d'informations :
Madame Céline PARIS, directrice MR-MRS
Tél. : 060/31.03.27
Mail : celine.paris@cpas-viroinval.be

VOTRE PROFIL

- Diplôme de cuisinier et expérience dans l'HORECA. Avoir travaillé dans l'organisation d'une cuisine de collectivité est un plus (mais pas exigé)
- Très bonnes connaissances culinaires (alimentation saine et savoureuse)
- Etre un véritable manager et savoir fédérer une équipe, la motiver, être à l'aise pour accompagner et coacher
- Diriger, définir et organiser les priorités et les étapes pour réussir ses objectifs
- Savoir collaborer et communiquer de manière appropriée et adaptée
- Sensibilité au bien-être de nos ainés
- Intégrité et professionnalisme, rigueur, ordre et méthode, planification et organisation du travail.
- Autonome, polyvalent et responsable
- Ouvert aux changements, avec une grande capacité d'adaptation et une bonne résistance au stress
- Dynamique, sociable et flexible
- Maitrise de la législation HACCP et des normes AFSCA
- Utilisation des outils informatiques et des logiciels courants
- Respect des règles de confidentialité

