

**Un.e chef.fe de cuisine (H/F/X) à plein temps
pour le Home Heydeken**

Le Home Heydeken a une capacité d'hébergement pour 131 résidents, dont 76 lits maison de repos (MR) et 55 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.

Tâches :

- Vous participez, contrôlez et supervisez la production des repas (petit-déjeuner, dîner et souper) tout en réalisant le suivi diététique selon les prescriptions.
- Vous assurez la gestion du personnel de cuisine et veillez à la qualité des prestations.
- Vous coordonnez le service et répartissez les affectations des postes de travail
- Vous êtes autonome et avez la capacité de gérer un maximum de 170 repas par service
- Vous composez les menus en collaboration avec le.a responsable du service hôtelier et diététicien.ne
- Vous commandez, contrôlez les commandes alimentaires et non-alimentaires, les bons de livraison et les factures du service selon les procédures internes
- Vous contrôlez les stock (FIFO, DLC's et DLU's)
- Vous veillez à une gestion optimale des déchets
- Vous vous efforcez (constamment) de gérer les coûts de manière optimale et participez à l'élaboration du budget et de ses modifications avec la hiérarchie du CPAS
- Vous avez une bonne connaissance du fonctionnement du matériel mis à disposition et vous veillez à ce que le personnel l'utilise correctement
- 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 du CPAS
- Vous assurez l'élaboration et le suivi des procédures HACCP
- Vous remplacez le.a responsable du service hôtelier pendant ses absences
- Vous prenez part aux différents projets de la Maison de Repos 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.

Votre profil :

- Vous avez un diplôme d'école hôtelière et plusieurs années d'expérience dans un poste similaire
- Vous êtes un chef de cuisine avec une connaissance culinaire approfondie (alimentation saine et savoureuse)
- Vous avez une expérience étendue et pertinente dans l'organisation d'une cuisine de collectivité
- Vous agissez avec intégrité et professionnalisme
- Vous dirigez une équipe en définissant et organisant les priorités et les étapes nécessaires à la réalisation des objectifs
- Vous êtes bilingue FR/NL.
- Vous planifiez et organisez votre travail à la perfection
- 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 êtes autonome et prenez vos responsabilités
- Vous maîtrisez les outils informatiques
- Vous êtes un teamplayer, vous accompagnez et vous coachez

Vos atouts :

- Vous disposez d'une expérience professionnelle auprès d'une institution publique locale.

Nous offrons :

- un contrat à durée indéterminée (CDI) à temps plein (37h30 par semaine)
- le Barème, **niveau B : 2.633,99 € brut mensuel (temps plein), sans ancienneté.**
- le régime de travail inclura des prestations le week-end et les jours fériés
- la possibilité de reconnaissance et valorisation de l'expérience professionnelle
- une prime de fin d'année
- la gratuité des transports en commun
- une assurance hospitalisation après 6 mois d'ancienneté (intervention du CPAS à 50%)
- un plan de formation
- un régime attractif de congé
- chèques-repas

Intéressé(e) ? :

Envoyez votre candidature par mail jobs@cpasgan.irisnet.be pour le 27/01/2023 midi.

Votre candidature doit contenir : un C.V. à jour, une lettre de motivation et une copie du diplôme exigé (ou équivalence).

Des questions :

Vous pouvez contacter le département des Ressources humaines (02/422.57.57 et/ou jobs@cpasgan.irisnet.be)