

Le CPAS d'Andenne souhaite recruter un Chef de cuisine pour ses maisons de repos et de soins situées à Andenne et Coutisse.

VOS PROCHAINES MISSIONS

Au sein des Maison de repos La Quiétude-Monjoie, vous occupez à la fois la tâche de Chef cuisinier et celui de manager responsable.

En tant que *Chef de cuisine*, votre mission :

- Vous concevez et confectionnez des menus et en exécutez la recette, en ce compris les menus spécifiques ;
- Vous réceptionnez les matières premières et les produits, en vérifiez leur qualité à toutes les étapes ;
- Vous nettoyez, entretenez et rangez le matériel, les équipements et les locaux ;
- ...

En tant que *Manager responsable*, votre mission :

- Vous coordonnez les activités, organisez le travail des équipes (horaires, tâches,..) et en assurez l'encadrement (recrutement, évaluations,..) des deux sites de production et des repas à domicile ;
- Vous passez les commandes pour l'achat de matières premières et de matériel en temps voulu ;
- Vous évaluez et gérez les crédits budgétaires nécessaires pour les besoins des services (déterminer des budgets nécessaires, calculer des commandes, gérer des stocks,...) ;
- Vous entretenez des relations avec les fournisseurs d'équipements ou les prestataires de service ;
- Vous vous assurez du respect des normes de sécurité et d'hygiène dans la cuisine.
- Vous mettez en place une gestion du changement.

NOTRE OFFRE

Votre contrat :

- Un contrat de travail à durée indéterminée ;
- Des horaires variables (de 7h à 15h06 ou de 11h00 à 19h06) et prestations un week-end sur deux ;
- Un temps plein de jour 38h/semaine ;
- Un salaire correspondant à l'échelle D4 (exemple : de 0 à 6 années d'expérience : de 2.604,75€ à 2.959,36€ bruts mensuel).

Vos avantages :

- Cadre de travail agréable, dans une Institution qui se veut dynamique et investie dans les nouvelles technologies ;
- 26 jours de congés du secteur public ;
- Statut d'employé
- Prime de fin d'année ;
- Offre de formation continuée ;
- Second pilier pension (3% de la rémunération brute annuelle) ;
- Lieu de travail facilement accessible (proximité de la E42).

VOTRE PROFIL

Formation : Vous êtes détenteur d'un titre équivalent à l'enseignement secondaire supérieure (CESS) ou, idéalement, comme cuisinier de collectivité.

Expérience professionnelle :

- Vous disposez d'une expérience de travail de minimum 4 ans dans les domaines de la restauration et/ou de la cuisine de collectivité ;
- Vous disposez d'une expérience de travail en équipe cuisine et en gestion d'équipe cuisine (atout).

Vos aptitudes professionnelles :

- Vous êtes engagé, passionné et flexible ;
- Vous savez communiquer aisément tant par écrit qu'oralement, un message, une idée, une opinion, une note de manière claire et compréhensible ;
- Vous êtes capable d'organiser, de déléguer, de contrôler le travail au sein d'une cuisine de collectivité, le tout dans une ambiance agréable;
- Vous êtes orienté « Résident » et faites preuve d'initiative et de créativité ;
- Vous avez des connaissances informatiques.

VOTRE CANDIDATURE

Pour postuler :

- Pour postuler, merci de vous rendre sur le lien suivant: <https://tinyurl.com/jobAndenne> Vous pouvez envoyer votre candidature jusqu'au lundi 22 juillet 2024 au plus tard.

La procédure :

La sélection sera réalisée sur base :

- Un screening des candidatures reçues
- Un test écrit portant sur les connaissances de la matière
- Une interview des candidats retenus sur base du test écrit

Une question ?

- Sur la fonction : Vous pouvez contacter Monsieur Jérôme BASTIN, Directeur général (direction.generale@cpas-andenne.be)
- Sur la procédure de recrutement : Vous pouvez contacter le service des ressources humaines (recrutement@ac.andenne.be)

Envie d'en savoir plus sur le CPAS d'Andenne ? [Cliquez ici.](#)
