

Contexte de la fonction

Le CPAS de GEMBLoux engage un cuisinier pour ses maisons de repos situées à GEMBLoux : la résidence « La Charmille » et à GRAND LEEZ : la résidence « Saint Joseph ». On compte une septantaine de résidents sur chaque site.

Tâches et compétences requises

- Préparer les repas suivant les recettes fixées au préalable et en tenant compte des exigences diététiques et des normes HACCP ;
- Veiller à la distribution des repas (portionner et distribuer les repas, remplir les chariots) ;
- Entretien et nettoyage du matériel de cuisine et remise en ordre de la cuisine ;
- Aptitude à travailler en équipe ;
- Bonne communication avec les résidents de la maison de repos et le personnel soignant.
- Autonomie, dynamisme, sens de l'organisation, capacité d'adaptation et flexibilité ;
- Capacité à travailler de manière autonome sur base des consignes reçues et des procédures existantes ;
- Capacité à faire preuve d'esprit d'équipe ;

Conditions d'accès

- Être titulaire d'un diplôme de l'enseignement supérieur (CESS) utile à la fonction ;
Ou être titulaire d'un diplôme au moins égal à celui qui est décerné à la fin des études d'enseignement technique secondaire inférieur ou après avoir suivi les cours technique secondaire inférieur ET disposer de trois années d'expérience minimum relevante pour la fonction ;

Offre

- Ou posséder un titre de formation en cuisine ;
- Posséder un permis de conduire B ;
- Une expérience en maison de repos ou en cuisine de collectivité est un atout supplémentaire.

Introduction des candidatures

- Contrat de remplacement de longue durée ;
- 80% ou 100% à définir ;
- Valorisation possible de l'ancienneté utile à la fonction à concurrence de 15 années maximum pour le secteur privé et la totalité de l'ancienneté pour le secteur public ;
- Régime de congé du secteur public ;
- Prime de fin d'année, prime de printemps et primé d'attractivité ;
- 2ème pilier de pension (épargne pension) et adhésion au service social collectif
- Prise de fonction immédiate

Contacts

- Envoi par mail : CV, lettre motivation, copie(s) de diplôme et attestation(s) de liens à la fonction de cuisinier, ainsi qu'une copie recto-verso carte d'identité ;
- Préciser dans l'objet « cuisinier 2024 » ;
- Via mail : recrutement@cpas-gembloux.be

Seuls les dossiers de candidatures complets, répondant aux conditions de recrutement seront analysés. Une première sélection sur base des CV sera réalisée.

Renseignements administratifs :

Stéphanie VANHEES, Gestionnaire RH, Tél. : 081/627.203 ou 081/627.201 ou recrutement@cpas-gembloux.be

Renseignements techniques :

SAMBON David : Chef cuisine au 0479/43.59.41

WANET Eddy : Directeur des maisons de repos au 081/253.233