

## LE CPAS DE GANSHOREN RECRUTE – HET OCMW VAN GANSHOREN NEEMT AAN

### **Un(e) cuisinier(e) (F/H/X)** **pour le Home Heydeken – CDR temps plein**

#### **LE HOME HEYDEKEN EN BREF**

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.

#### **FONCTION**

- Vous assurez la coordination, supervisez et contrôlez la préparation des repas 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 ;
- Vous êtes responsable pour rédiger le menu quotidien ;
- Vous et votre équipe de cuisine êtes responsables pour la préparation des repas (petit déjeuner, dîner et souper – maximum 150 couverts par service) ;
- Vous offrez des repas de qualité élevée et sain ;
- Vous interrogez de manière systématique nos résidents et vous tenez compte de leurs remarques et souhaits ;
- Vous êtes responsable pour la gestion et le contrôle du stock et des provisions ;
- Vous faites les commandes de nourriture ;
- Vous êtes responsable pour l'organisation et la répartition des tâches du personnel de la cuisine ;
- Vous ne faites aucun compromis sur la sécurité, qu'il s'agisse de votre sécurité, celle de vos collègues, des résidents ou de tiers ;

#### **PROFIL**

- Vous disposez **obligatoirement** d'un diplôme d'enseignement secondaire supérieur technique en hôtellerie OU dans une section qui se rapporte à la fonction ;
- Vous êtes un cuisinier expérimenté avec une connaissance culinaire approfondie (alimentation saine et savoureuse) ;
- Vous avez une expérience étendue et pertinente dans l'organisation d'une cuisine de collectivité, dans les allergènes et la diététique ;
- Vous planifiez et organisez votre travail et celui de votre équipe 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 connaissez la législation HACCP et vous les appliquez de façon stricte ;
- Vous disposez d'une expérience professionnelle similaire auprès d'une institution publique locale et/ou en maison de repos ;
- Vous êtes bilingue FR/NL.

#### **OFFRE**

- Un contrat de remplacement à temps plein (37h30 par semaine)
- En moyenne 40 jours de congé par an pour un temps plein (hors jours fériés légaux)

- Echelle barémique conforme aux barèmes des administrations locales de la Région de Bruxelles-Capitale : C  
Mensuel brut à l'index actuel (reconnaissance de l'expérience professionnelle sous réserve de la remise d'attestations probantes en application du statut pécuniaire) :  
**C1**
  - ° Sans ancienneté = 2 418,98 €
  - ° 10 années d'expérience = 2 862,83 €
  - ° 20 années d'expérience = 3 306,68 €
- Reprise de la totalité de l'ancienneté utile à la fonction (avec un maximum de 6 années dans le secteur privé)
- Prime linguistique mensuelle si réussite des examens du SELOR (180,06 €)
- Prime de fin d'année
- Chèques-repas d'une valeur faciale de 4,50 €
- Assurance hospitalisation (intervention du CPAS à 50%)
- Assurance pension complémentaire
- Gratuité des transports en commun (STIB/SNCB/De Lijn/TEC)
- Indemnité vélo possible

## CONVAINCU(E) ?

Envoyez-nous votre candidature par mail ([jobs@cpasgan.irisnet.be](mailto:jobs@cpasgan.irisnet.be)) en français ou en néerlandais.

Les dossiers de candidature doivent **impérativement** être accompagnés :

- d'un CV à jour (PDF),
- d'une lettre de motivation (PDF),
- d'une copie du diplôme requis (ou équivalence) (PDF).

**Les dossiers incomplets ne seront pas traités.**

Les candidats dont le CV a été retenu seront contactés pour un entretien oral.

## QUESTIONS ?

Vous pouvez contacter le service des ressources humaines (02/422.57.57 et/ou [jobs@cpasgan.irisnet.be](mailto:jobs@cpasgan.irisnet.be)).

Le CPAS de Ganshoren mène une politique de diversité, de non-discrimination et d'égalité des droits. Nous garantissons l'égalité de traitement et d'accès aux sélections pour tous nos candidats. Les compétences sont déterminantes, et ce, indépendamment de l'âge, de l'origine, du handicap, du genre, ou de l'orientation sexuelle.