



119, Rue Baudouin I^{er} - 6180 Courcelles

Le CPAS de Courcelles recrute pour sa maison de repos un **Cuisinier en chef**, à temps plein, sous contrat à durée indéterminée, avec des prestations les we si nécessaire.

Sous la responsabilité du Directeur, le Cuisinier en chef aura en charge la supervision d'une équipe d'environ 25 agents, en vue de la production et de la livraison de 450 repas/jour, dont des repas préparés en liaison froide.

Le Cuisinier en chef devra:

1 - CUISINER c'est à dire:

Planifier et élaborer les menus sains et équilibrés

Vérifier, avec les services concernés, la conformité des différents régimes alimentaires et diététiques

Créer des nouvelles recettes et concevoir les fiches techniques

Utiliser un logiciel adapté

Cuisiner, faire l'envoi

Vérifier la qualité des repas

Contrôler la qualité, l'application des recettes ou fiches techniques, la préparation, les portions, la présentation,...

2 - GERER LA CUISINE ET L'ADMINISTRATIF soit:

Faire les commandes en tenant compte du budget

Réceptionner les marchandises et vérifier leur conformité qualitative et quantitative

Vérifier les factures

Veiller à la bonne conservation des marchandises et au respect de la date de péremption

Veiller au respect des normes de stockage des marchandises (congélation, chambre froide, FIFO)

Traiter les marchandises dans le respect des règles d'hygiène (respecter les BPH)

Veiller au roulement des marchandises

Garantir la traçabilité des produits

Tenir les inventaires

Faire respecter les normes d'hygiène et de sécurité : HACCP (Hard, Analyse, Critique, Crise, Point) et de traçabilité

Veiller à la bonne utilisation, à la propreté et au bon ordre de la cuisine et de ses locaux annexes

Veiller au bon fonctionnement et à l'entretien du matériel

Elaborer l'inventaire des soumissions

Proposer les achats de matériel, de fournitures et de produits nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine et en faire des demandes de prix

Etre le point de contact avec les fournisseurs et les bénéficiaires

Utiliser un PC et les logiciels liés à la fonction

Savoir écrire une note simple

Gérer les allergènes, les informations aux consommateurs

Mettre en place/participer à la commission des menus

3 - GERER L'EQUIPE

Planifier, diriger et superviser le travail des membres de l'équipe
Fournir les indications et les instructions nécessaires au travail
Assurer l'évolution efficace du travail
Résoudre les problèmes et aider le personnel
Elaborer l'horaire du personnel
Rédiger les états de prestations
Prendre des décisions utiles pour le bon fonctionnement du service
Procéder, avec le Directeur, à l'évaluation des agents de son service
Accueillir les stagiaires et participer à leur formation
Participer aux réunions d'équipe
Diffuser les directives reçues
Suivre des formations continues sur les règles et normes établies, en fonction des nouveautés en matière législative, et diffuser l'information à toute l'équipe
Sensibiliser le personnel au respect du matériel
Stimuler le personnel à la participation aux activités
Responsabiliser au maximum les agents
Veiller à établir et à garder une bonne ambiance de travail
Gérer les conflits et assurer un climat de confiance au sein de l'équipe
Motiver l'équipe, veiller à l'esprit d'équipe et à stimuler le développement professionnel
Appliquer et faire appliquer les mesures de prévention en matière d'accident de travail

Profil du candidat

Etre porteur d'un Certificat d'Enseignement secondaire supérieur dans le domaine de l'HORECA (Cuisine de Collectivité, Traiteur, Restauration, ...) ou assimilé.

Avoir une expérience obligatoire d'au moins 5 ans dans la gestion d'une équipe de minimum 5 personnes.

Etre rigoureux, normatif et savoir prendre des décisions de fonctionnement.

Modalités de contact

Les candidatures composées d'une lettre de motivation, d'un CV et d'une copie du diplôme peuvent être adressées pour le 15 septembre au plus tard, à l'attention de Madame GOOSSENS, Présidente :

Par courrier : CPAS de Courcelles, rue Baudouin 1^{er} 119, 6180 Courcelles ;

Par email : cpas.courcelles@cpascourcelles.eu

Par fax : 071/46 95 19

INUTILE DE SE PRESENTER DIRECTEMENT SUR PLACE – TOUT DOSSIER NON ACCOMPAGNE D'UNE COPIE DU DIPLÔME NE SERA PAS TRAITE.