

Offre d'emploi
Poste en tant que Coordinateur.trice/Che(fe) des cuisines

Temps Plein

CDD de 6 mois, évolutif en CDI

H/F/X

Fonction :

En tant que Coordinateur/Coordinatrice des cuisines, votre mission consistera à assurer la supervision de la production des repas pour les résidents des structures d'hébergement du CPAS (Home Paul Demade, Home du Sacré-Cœur et Home La Châtellenie). Vous assurerez également la supervision de la production pour les bénéficiaires des repas à domicile.

Cela se déroulera principalement en service de semaine ; de jour ou d'après-midi/soirée selon l'organisation et les besoins du service.

Vous serez placé(e) sous l'autorité de la Direction générale. Vous aurez responsabilité des équipes de cuisiniers, commis de cuisine et auxiliaires professionnel(le)s.

Domaine de responsabilités :

Assurer la supervision de la production des repas

- Elaborer des menus de qualité en se basant sur le Plan Wallon pour la Nutrition, la Santé et le bien-être des Aînés mais également en tenant compte de la diététique, du besoin nutritionnel, des produits de saison ...
- Rédiger des fiches techniques des préparations culinaires.
- Assurer le suivi du budget dévolu au département restauration et établir un coût de revient des repas.
- Contrôler, organiser l'élaboration des repas en assurant leur finition et leur présentation.
- Contrôler la quantité, la qualité de la production.
- Organiser, contrôler la distribution.

Manager les équipes (cuisiniers, commis de cuisines et auxiliaires professionnels)

- Répartir les tâches de chacun et mettre en place des méthodes de travail permettant de répondre aux besoins des résidents/bénéficiaires.
- Mettre en place, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (démarche HACCP, traçabilité, ...)
- Veiller à la bonne utilisation et de l'entretien du matériel.
- Expliquer les consignes de travail et veiller à leur application (respect des délais, des régimes, ...)
- Elaborer les horaires des agents et faire face aux absences, imprévus, ... pour assurer un service de qualité.
- Evaluer les besoins en formation.
- Participer à l'évaluation des agents, rédiger des rapports d'incidents.
- Créer et entretenir un esprit d'équipe notamment par l'organisation de réunions de travail, ...

Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement et des stocks.

- Prévoir les approvisionnements et gérer les rotations des stocks.
- Préparer les commandes en fonction des besoins et du budget imparti.
- Veiller à la réception des denrées et au contrôle de leur conformité.
- Contrôler le déconditionnement et le stockage des denrées.
- Assurer la tenue d'un inventaire et le suivi des stocks.

Profil :

- Être en possession du permis B ;
- Posséder un diplôme/une qualification en tant que chef(fe) de cuisines ou en tant que cuisinier(e) ;
- Être capable de gérer des équipes en faisant preuve de patience, de calme, d'écoute active et d'assertivité.
- Avoir le sens de la communication.
- Être capable de fixer des priorités dans la gestion.
- Avoir la capacité de travailler dans un environnement dynamique et challengeant. Être ouvert au changement (dans un but d'amélioration continue de la qualité des plats) et être capable de faire preuve d'initiative, de créativité et de capacité d'adaptation face aux imprévus.
- Une expérience dans cette fonction est un atout ;

Offre :

- CDD de 6 mois, évolutif en CDI.
- Horaire flexible, du lundi au vendredi.
- Les prestations de week-end seront l'exception.
- 26 jours de vacances annuelles.
- Jours fériés extra-légaux.
- Possibilité de suivre des formations en lien avec la fonction.
- Rémunération liée à l'expérience.

La candidature est à adresser soit :

- par mail : valentin.vandecasteele@cpas-comines.be
- par courrier :

C.P.A.S. de COMINES-WARNETON
Monsieur Frédéric HALLEZ, Président
Rue de Ten-Brielen, 160
7780 COMINES-WARNETON

Le dossier de candidature doit comprendre :

- Une lettre de motivation ;
- Une copie du Curriculum Vitae ;
- Une copie du diplôme utile à la fonction ;
- Un extrait de Casier Judiciaire, datant de moins de 3 mois.

Pour tout renseignement supplémentaire, vous pouvez prendre contact avec le service RH – 056 39 00 12.

(Nederlandse versie op aanvraag).