

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 la responsabilité des équipes de cuisiniers, commis de cuisine et auxiliaires professionnel(le)s.

DOMAINE DE RESPONSABILITÉS

Assurer la supervision de la production des repas

- Élaborer 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, ...)
- Élaborer 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 ;

AVANTAGES

- CDD de 6 mois, évolutif en CDI
- Horaire flexible du lundi au vendredi
- Les prestations de week-end seront l'exception
- Environnement de travail dynamique
- 26 jours de vacances annuelles.
- 8 jours de congés extra-légaux.
- Rémunération liée à l'expérience.
Possibilité de bénéficier de primes naissance, mariage, pension ...
- Possibilité de bénéficier d'une indemnité pour les déplacements à vélo.
- Intégrer l'équipe de direction du CPAS
Possibilité de suivre des formations en lien avec la fonction
- Possibilité de bénéficier de codes de réduction via la plateforme « Benefits at work » , en partenariat avec Zalando, Décathlon, Bellewaerde, Dyson, Philips...
- Possibilité de bénéficier d'une réduction pour l'assurance soins de santé.
- Possibilité de commander des produits pharmaceutiques à prix réduit.

La candidature peut-être adressée
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 :

Lettre de motivation ;
Curriculum vitae ;
Copie du diplôme utile à la fonction ;
Copie du visa du SPF Santé Publique ;
Certificat de bonne vie et mœurs ;

Pour tout renseignement supplémentaire, vous pouvez prendre contact
avec notre Centre au numéro 056/39.39.39.
(Nederlandse versie op aanvraag).