



Le CPAS d'Ixelles recrute, au sein de sa maison de repos « la Résidence Van Aa » :

Un **CUISINIER** (H/F/X)

CDD de 6 mois à temps plein avec possibilité de CDI

MISSIONS

Le cuisinier prépare et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

VALEURS

- **Vous agissez avec professionnalisme et intégrité** : vous avez le sens du service public et en respectez les grands principes. Vous agissez dans le respect des normes de bonnes pratiques professionnelles et respectez les règles de confidentialité propres à votre fonction. Vous veillez à la primauté de l'intérêt général sur les intérêts particuliers (orienté public).
- **Vous agissez dans le but de rendre un service efficace (orienté résultats)** : vous mettez de l'énergie et vous vous montrez déterminé(e) à réaliser vos objectifs avec le souci constant de la qualité.
- **Vous agissez avec l'objectif d'amélioration continue et êtes ouvert(e) au changement** : vous considérez votre cadre de travail comme un lieu privilégié d'apprentissage et de développement (auto-développement, adaptation)

ACTIVITÉS

- Réaliser les menus, assurer une composition équilibrée des plats et un assortiment varié, déterminer la recette et le mode de préparation, veiller le gaspillage ;
- Contrôler la qualité, l'application des recettes ou des fiches techniques, la préparation, les portions, les présentations ;
- Surveiller l'hygiène, la conservation des mets et des denrées alimentaires. Contrôler les chambres froides, le stock et le traitement des déchets ;
- Superviser et diriger les activités du personnel de la cuisine en l'absence du chef de cuisine. Fournir les indications et instruction ;
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes ;





- ⇒ Motiver l'équipe, stimuler le développement professionnel et veiller à maintenir l'esprit d'équipe.

COMPÉTENCES

- ⇒ Faire preuve de créativité ;
- ⇒ Savoir gérer des imprévus et l'urgence en restant calme, organisé et communiquer de manière professionnelle ;
- ⇒ Travailler de manière rigoureuse, correcte et savoir organiser ses tâches et celles de son équipe ;
- ⇒ Connaître les normes d'hygiène, méthode HACCP, FIFO, etc. ;
- ⇒ Connaissances en cuisines et/ou formation complémentaire en cuisine de collectivités.

PROFIL

- ⇒ Avoir une expérience en cuisine de collectivité ;
- ⇒ Connaissances des concepts principaux du fonctionnement du CPAS ;
- ⇒ Une bonne connaissance de la seconde langue nationale est un atout (art.8) ou être disposé(e) à l'obtenir est un atout.

NOUS OFFRONS

- ⇒ Contrat à Durée Déterminée (CDD) de 6 mois, sous régime horaire temps plein, avec possibilité de Contrat à Durée Indéterminée (CDI) ;
- ⇒ Reprise (totale ou partielle) de l'ancienneté ;
- ⇒ Prime de bilinguisme (sous réserve de l'obtention du certificat Selor art. 8 et art. 10) ;
- ⇒ Gratuité des transports en commun ;
- ⇒ Régime de congé attractif : congés légaux et extra-légaux dès l'entrée en service et au prorata des prestations ;
- ⇒ Formations spécifiques au domaine ;
- ⇒ Accès au Service Social Collectif (services vacances et différentes primes) ;
- ⇒ Tarif préférentiel dans le réseau des hôpitaux IRIS ;
- ⇒ Travail dans un environnement en constante évolution à finalité sociale.





MODALITÉS D'INTRODUCTION DES CANDIDATURES

Votre dossier de candidature comportera les documents suivants :

- Une lettre de motivation ;
- Un curriculum vitae ;
- Une copie du diplôme ;
- Une copie de la carte d'identité.

Votre dossier de candidature sera adressé au CPAS d'Ixelles à l'attention de Monsieur Emmanuel CORRA, Secrétaire général temporaire par courriel à rh@cpasixelles.brussels (en mentionnant dans l'objet du courriel la réf. : 47/20).

CLÔTURE DES CANDIDATURES : LE 25 AOÛT 2020

Les candidatures incomplètes ou en retard ne seront pas prises en considération.

INFORMATIONS SUR LA FONCTION DISPONIBLE AUPRÈS DE :

Olena Shodryna, Adjointe à la Direction, par mail
olena.shodryna@cpasixelles.brussels





Een KOK (M/V/X)

met een voltijds CBD van 6 maanden met mogelijkheid tot COD

OPDRACHTEN

De kok doet voorbereidend werk, bereidt maaltijden op basis van een kookplan en respecteert daarbij de regels inzake voedselveiligheid.

WAARDEN

- **U handelt op professionele en integere wijze:** u hebt zin voor openbare dienstverlening en respecteert de voornaamste principes ervan. U handelt met respect voor de normen rond goede praktijken uit uw vakgebied en respecteert de vertrouwelijkheidsregels die eigen zijn aan uw functie. U ziet erop toe dat het algemeen belang primeert op private belangen (publiekgericht).
- **U streeft naar een efficiënte dienstverlening (resultaatgericht):** u stopt energie in uw werk en bent vastberaden uw doelstellingen te behalen, zonder daarbij aan kwaliteit in te boeten.
- **U probeert zich continu te verbeteren en staat open voor verandering:** u beschouwt uw werk als de plaats bij uitstek om bij te leren en zichzelf te ontplooiën (zelfontwikkeling, aanpassing).

ACTIVITEITEN

- Menukaarten opstellen, streven naar evenwichtig samengestelde gerechten en een gevarieerd assortiment, het recept en de bereidingswijze ervan bepalen en voedselverspilling vermijden;
- De kwaliteit controleren evenals de toepassing van recepten en technische fiches, bereidingen, porties en presentatie;
- Toezien op de hygiëne en bewaring van maaltijden en voedingswaren. De koelkamers, voorraden en afvalverwerking controleren;
- De activiteiten van het keukenpersoneel superviseren en leiden in afwezigheid van de chef-kok. Aanwijzingen en instructies geven;
- De staat van de voorraden opvolgen, bevoorradingsbehoeften bepalen en bestellingen opstellen;





- ➔ Het team motiveren, de professionele ontwikkeling stimuleren en erop toezien dat de teamgeest behouden blijft.

VAARDIGHEDEN

- ➔ Creativiteit aan de dag leggen;
- ➔ Onvoorziene omstandigheden en noodsituaties beheren door rustig en georganiseerd te blijven en professioneel te communiceren;
- ➔ Nauwgezet en correct werken en de eigen taken en die van het team beheren;
- ➔ Kennis hebben van de hygiëneregels, de HACCP- en FIFO-methode, enz.;
- ➔ Keukenervaring hebben en/of een extra opleiding grootkeuken gevolgd hebben.

PROFIEL

- ➔ U hebt ervaring met werken in een grootkeuken;
- ➔ U kent de belangrijkste principes van de werking van het OCMW;
- ➔ Goede kennis van de tweede landstaal (art. 8) of bereid zijn die te verwerven, is een troef.

WIJ BIEDEN

- ➔ Een contract van bepaalde duur (CBD) van 6 maanden in een voltijds stelsel met mogelijkheid tot contract van onbepaalde duur (COD);
- ➔ Een (volledige of gedeeltelijke) overname van anciënniteit;
- ➔ Een tweetaligheidspremie (onder voorbehoud van het verkrijgen van het Selor-attest art. 8 en art. 10);
- ➔ Gratis openbaar vervoer;
- ➔ Een aantrekkelijk verlofstelsel: wettelijk en extralegaal verlof van bij de indiensttreding en op basis van de prestaties;
- ➔ Domeinspecifieke opleidingen;
- ➔ Toegang tot de collectieve sociale dienst (vakantiedienst en verschillende premies);
- ➔ Een voorkeurtarief in het netwerk van IRIS-ziekenhuizen;
- ➔ Een werkomgeving met sociaal oogmerk die voortdurend evolueert.





INDIENEN VAN KANDIDATUREN

Gelieve volgende documenten bij uw kandidaatstelling te voegen:

- Uw motivatiebrief;
- Uw curriculum vitae;
- Een kopie van uw diploma;
- Een kopie van uw identiteitskaart.

Gelieve uw kandidatuur te versturen naar het OCMW van Elsene ter attentie van meneer Emmanuel CORRA, tijdelijk secretaris-generaal, per mail via rh@cpasixelles.brussels (met als onderwerp de ref.: 47/20).

AFSLUITING VAN DE KANDIDATUREN: 25 AUGUSTUS 2020

Onvolledige of laattijdige kandidaturen worden niet in acht genomen.

VOOR MEER INFORMATIE OVER DE FUNCTIE KUNT U TERECHT BIJ:

Olena Shodrynha, adjunct-directrice, per mail via
olena.shodrynha@cpasixelles.brussels

