

Recherche:

Un ASSISTANT TECHNIQUE- CUISINE (h/f) pour les maisons de repos - CONTRAT DE REMPLACEMENT - TEMPS PLEIN.

**Mission :**

Contribuer à assurer à chaque habitant un cadre de vie favorisant une vie épanouissante et autonome et, le cas échéant, une fin de vie humaine, en garantissant l'accompagnement de chacun selon ses besoins et son projet individualisé en collaboration avec l'ensemble des travailleurs, *par la production et la distribution de repas variés de qualité nutritionnelle et alimentaire qui répondent aux normes d'hygiène, de sécurité et de nutrition, dans le respect des normes HACCP.*

Le travailleur agit en cohérence avec le projet de vie de la maison et la charte des valeurs

**Tâches principales :**

Participer à la préparation des repas ;

- Prépare les ingrédients ;
- Prépare les repas (ex : repas chauds, desserts, ...) suivant des recettes préétablies et les consignes d'adaptation des textures ;
- Agit dans le respect des normes HACCP et des normes de l'AFSCA (ex : contrôle la température des frigos, des congélateurs, des repas et des marchandises livrées) et des procédures internes ;
- Assure la traçabilité des aliments et repas produits (ex : étiquetage, datage et sachets témoins)

Participer à la distribution des repas :

- Dresse les assiettes en distribution et en portionnement ;
- Assure une présentation optimale des repas en respectant une image positive de la maison et en bienveillance par rapport aux résidents dans le respect des consignes

Entretenir et nettoyer le matériel et les locaux :

- Participe et gère le nettoyage et la désinfection de la vaisselle, du matériel utilisé (ex : tables, chariots, etc.), de la cuisine, des salles à manger et des annexes (économats, chambres froides...).

Autres activités :

- Participe à la réception, au contrôle et au stockage des marchandises ;
- Evacue les déchets ;
- Participe aux animations communautaires ;
- Accompagne les nouveaux habitants en vue d'optimiser leur intégration ;
- Veille au bon état des locaux ;
- Participe aux formations continues ;
- Assure une gestion optimale de la cuisine en cas d'absence du chef cuisinier



**Diplôme :** CESS technique en hôtellerie.

**Compétences techniques :**

- Connaissance générale en techniques culinaires et diététiques ;
- Connaissance des principes d'alimentation spécifiques aux seniors ;
- Capacité à utiliser de manière adéquate les appareils de cuisine ;
- Connaissance des prescrits légaux liés à la fonction dont règles et procédures concernant l'hygiène, la sécurité et les normes HACCP ;
- Connaissance des procédures et fonctionnement du service ;
- Connaissance des soins de premiers secours.

**Compétences génériques :**

- Gestion de l'information : comprendre, assimiler, analyser, intégrer l'information et innover.
- Gestion des tâches : exécuter des tâches, structurer le travail, résoudre des problèmes, prendre des décisions et gérer le service.
- Gestion des relations : communiquer, écouter activement, travailler en équipe et agir de manière orientée service, conseiller, influencer et établir des relations adaptées en fonction des différents profils.
- Gestion de son fonctionnement personnel : faire preuve de respect, s'adapter, faire preuve de fiabilité, s'auto-développer, gérer le stress et atteindre les objectifs.

**Facteurs d'environnement :**

- Position debout prolongée ;
- Port de charges ;
- Période de familiarisation : de 1 à mois ;
- Disponibilité à travailler sur un autre site ;
- Travaille en équipes successives ainsi que le week-end et jours fériés.

**Nous proposons :**

- ❖ Un **contrat de remplacement à temps plein** ;
- ❖ Une expérience de travail enrichissante et variée ;
- ❖ Des collègues dynamiques et solidaires ;
- ❖ Des responsables d'équipes bienveillants et à l'écoute ;
- ❖ Des avantages extra-légaux : chèques-repas (8€), gratuité STIB, remboursement SNCB 80%, récupération des heures supplémentaires, horaires flexibles, etc. ;
- ❖ La possibilité de valoriser l'ancienneté professionnelle ;
- ❖ Une facilité d'accès en transports en commun (SNCB, STIB, De Lijn) ;
- ❖ Des possibilités de formation et supervision.

**Intéressé.e ?**

Veuillez envoyer une lettre de motivation, votre CV ainsi qu'une **copie de votre diplôme** à l'attention de M. VANDENBERGHEN, secrétaire général du CPAS à l'adresse mail : [candidatures@cpasuccle.be](mailto:candidatures@cpasuccle.be)

**!! Les candidatures incomplètes ne seront pas retenues !!**

Merci de préciser le n° de référence de l'offre et/ou l'intitulé du poste avec service concerné.

