



**CPAS
OCTUW**
Uccle-Ukkel

**WE ARE
HIRING**

JOIN OUR TEAM

Le CPAS d'Uccle recherche

Un.e cuisinier.e – TEMPS PLEIN – Pour les maisons de repos – Au barème C de la fonction publique locale.

Contrat de remplacement avec entrée en fonction à partir du 01/01/2026.

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.

Profil d'entrée :

Diplôme requis :

CESS technique en hôtellerie

Compétences requises :

- 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 ;
- Connaissance élémentaire écrite et orale de la seconde langue (Selon Art. 8 – 10).



Adresse

Chaussée d'Alsemberg 860,
Uccle 1180



Telephone

02 370 75 11



Intéressé.e ?

Veuillez envoyer une lettre de motivation, votre CV ainsi qu'une copie de votre diplôme à l'attention de

Monsieur Marc VANDENBERGHEN,
secrétaire général du CPAS

à l'adresse mail :
candidatures@cpasuccle.be

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) ;
- Assure la mise en place pour le lendemain.

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.



!! 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.

Nous proposons :

- * Un travail qui a du sens et la stabilité de l'emploi propre aux pouvoirs publics ;
- * Un contrat de remplacement à temps plein ;
- * Respect de l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée :
 - o **Régime de congé attractif** : (38 jours à minima) via congés annuels + jours extra-légaux+ jours compensatoires à l'horaire d'été + jours congé sans solde ;
 - o **Horaire souple** selon le service et possibilité de prendre des congés en heure.
- * Des avantages financiers :
 - o Salaire conforme aux barèmes des pouvoirs locaux de la Région de Bxl-Capitale : Niveau C. À titre indicatif rémunération mensuelle brute de 2.567,03€ sans ancienneté et 2.849,64€ pour 5 ans d'ancienneté.
 - o Une **ancienneté valorisée** : prise en compte de l'intégralité de l'ancienneté du secteur public ainsi que du secteur privé pour autant que cela puisse être utile à la fonction (moyennant remise attestation probantes)
 - o **Titres repas** (valeur faciale de **8€**) ;
 - o Allocation de fin d'année ;
 - o Une **intervention** dans les frais de **transport** (Gratuité STIB et remboursement de 80% pour les autres transports en commun) ;
 - o **Indemnités vélo ou piéton**
 - o **Prime de bilinguisme** (215,18€ brut / mois) sur présentation des certificats Selor – connaissances écrite et orale élémentaire).
- * Autres avantages :
 - o **Un large éventail de formations** spécifiques, individuelles et/ou collectives ;
 - o Assurance hospitalisation à des conditions avantageuses ;
 - o Constitution d'une pension complémentaire (2^{ème} pilier) ;
 - o Intervention dans les voyages scolaires
 - o Réductions et avantages octroyés dans certains commerces ucclois ;
 - o Aide et avantages d'accès aux plaines de jeux et crèches communales.
 - o Possibilités d'évolutions de carrière
 - o Une grande facilité d'accès :
 - Gare Uccle Calevoet (+De Lijn)
 - Tram/bus : 4/18/43/97/82/98 »



CPAS d'Uccle | OCMW van Ukkel
Administration Centrale | Centraal bestuur

860 Chaussée d'Alseberg - Alsebergsesteenweg | 1180 Uccle-Ukkel
Tel 02 370 75 11 | IBAN BE38 0000 0259 7172 BIC BPOTBEB1
www.cpasuccle.brussels | info@cpasuccle.be
www.ocmwukkel.be | info@ocmwukkel.be



CPAS
OCMW
Uccle-Ukkel