



un **CHEF DE CUISINE** (H/F/X)  
*CDI à temps-plein*

### MISSION

Le chef cuisinier est responsable de la qualité du travail de l'équipe et assure l'encadrement quotidien. Il coordonne l'équipe, supervise la cadence, la qualité du travail et garantit l'élaboration des plats dans le respect des normes d'hygiène et de qualité.

En collaboration avec la diététicienne, il établit les menus et mets au point les recettes. Il est responsable des commandes et achats au sein de la cuisine et gère le stock en collaboration avec l'économat.

### 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 des particuliers (orienté public).
- ➔ **Vous agissez dans le but de rendre un service efficace** : vous mettez de l'énergie et vous vous montrez déterminé à réaliser vos objectifs avec le souci constant de la qualité.
- ➔ **Vous agissez avec l'objectif d'amélioration continue et êtes ouvert au changement** : vous considérez votre cadre de travail comme un lieu privilégié d'apprentissage et de développement (auto-développement, adaptation).

### ACTIVITÉS

- ➔ Élaborer les menus, assurer une composition équilibrée des plats et un assortiment varié, déterminer la recette et le mode de préparation, tenir compte de l'offre saisonnière et du prix des denrées alimentaires ;
- ➔ 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. Fournir les indications et instruction ;
- ➔ Contacter les fournisseurs ;
- ➔ Motiver l'équipe, stimuler le développement professionnel et veiller à maintenir l'esprit d'équipe ;
- ➔ Établir les horaires ;
- ➔ Participer aux recrutements du service ;
- ➔ Élaborer le budget de fonctionnement de la cuisine, en partenariat avec le directeur de la maison de repos.

### 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

- ➔ Être titulaire d'un C.E.S.S. (Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur) ; orienté HORECA.
- ➔ Avoir une expérience en cuisine de collectivité ;
- ➔ Connaissances des concepts principaux du fonctionnement du C.P.A.S ;
- ➔ 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

CDI ; Prime de bilinguisme ; Ancienneté prise en compte ; Intervention de l'employeur dans les frais de transport en commun ; Facilité d'accès : tram-bus-train ; Formations spécifiques au domaine ; congés légaux + congés extra-légaux (dès l'entrée en service et au prorata des prestations) ; Accès au Service Social Collectif dont le service vacances et différentes primes ; Tarif préférentiel dans le réseau des hôpitaux IRIS ; Travail dans un environnement dynamique en constante évolution à finalité sociale.

## MODALITÉS D'INSTRUCTION DES CANDIDATURES

- ➔ **Votre dossier de candidature comportera les documents suivants :**
  - Une lettre de motivation qui fait état de l'expérience requise ;
  - 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 Mme Sophie VAN STEENE, Secrétaire :**
  - Par courrier postal : Chaussée de Boondael 92 à 1050 Bruxelles (en indiquant la réf 34/2018),
  - Ou par courriel : [rh@cpasxl.irisnet.be](mailto:rh@cpasxl.irisnet.be) (en mentionnant dans l'objet du courriel la réf : 34/2018).

## **CLÔTURE DES CANDIDATURES LE 15 AOÛT 2018**

Tout acte de candidature incomplet ou reçu hors délai (date du courriel ou du cachet de la poste faisant foi) ne pourra être pris en considération.

Les candidat(e)s retenu(e)s seront informé(e)s par courriel et invité(e)s à se présenter aux fins de vérifications des qualifications professionnelles.

Pour tout renseignement supplémentaire sur la fonction, vous pouvez contacter :

Fatiha AZZOUZI, gestionnaire de ressources humaines au 02.563.57.52 ou par mail [fatiha.azzouzi@cpasxl.irisnet.be](mailto:fatiha.azzouzi@cpasxl.irisnet.be).

Het **OCMW VAN ELSENE** werft aan voor de Residentie Van Aa een RH-RVH met 180 bedden:



een **CHEF-KOK (M/V/X)**  
*Voltijds contract van onbepaalde duur*

### OPDRACHTEN

De chef-kok is verantwoordelijk voor de kwaliteit van het werk van het team en staat in voor de dagelijkse omkadering. Hij coördineert het team, waakt over het ritme en de kwaliteit van het werk, en verzekert de bereiding van gerechten met naleving van de normen op het vlak van hygiëne en kwaliteit.

In samenwerking met de diëtiste stelt hij de menu's op en legt hij de laatste hand aan de recepten. Hij is verantwoordelijk voor de bestellingen en aankopen van de keuken en beheert de stock in samenwerking met het econoomaat.

### WAARDEN

- ➔ **U handelt op professionele en integere wijze:** u staat open voor het werken binnen een openbare dienst en respecteert er de voornaamste principes van. U handelt met respect voor de normen van de goe de praktijken uit uw vakgebied en respecteert de regels inzake vertrouwelijkheid die eigen zijn aan uw functie. U waakt erover dat het algemeen belang primeert boven de belangen van enkelingen (publiekgericht).
- ➔ **U handelt met het oog op een efficiënte dienstverlening:** u steekt energie in uw werk en toont zich vastberaden om uw doelstellingen te halen zonder hierbij op enig moment aan kwaliteit in te boeten.
- ➔ **U zet zich in om continu te verbeteren in uw werk en staat open voor verandering:** u beschouwt uw arbeidskader als een bevoorrechte plaats om bij te leren en verder te ontwikkelen (zelfontwikkeling, aanpassing).

### ACTIVITEITEN

- ➔ De menu's opstellen, instaan voor een evenwichtige samenstelling van de gerechten en een gevarieerd aanbod, het recept en de bereidingswijze bepalen, rekening houden met de seizoenen en de prijs van voedingsmiddelen;
- ➔ De kwaliteit, de toepassing van recepten of technische fiches, de bereiding, de porties en het dressereren controleren;
- ➔ Toekijken op de hygiëne, de bewaring van gerechten en voedingsmiddelen. De koelkamers, de stock en de afvalverwerking controleren;
- ➔ Leiden en controleren van de activiteiten van het keukenpersoneel. Aanwijzingen en instructies geven;
- ➔ De leveranciers contacteren;
- ➔ Het team motiveren, de professionele ontwikkeling stimuleren en erop toekijken dat de teamspirit behouden blijft;
- ➔ De uurregelingen bepalen;
- ➔ Deelnemen aan de dienstrecruteringen;
- ➔ Het werkingsbudget van de keuken opstellen in samenwerking met de directeur van het rusthuis.

### VAARDIGHEDEN

- ➔ U bent creatief;
- ➔ U kunt om met onvoorziene omstandigheden, blijft kalm en georganiseerd wanneer met hoogdringendheid gehandeld moet worden en communiceert op professionele wijze;
- ➔ U werkt nauwgezet, correct en kunt uw taken en die van uw team organiseren;
- ➔ U kent de hygiënenormen, de HACCP- en FIFO-methode, etc.;
- ➔ U heeft ervaring met werk in een keuken en/of beschikt over een aanvullende opleiding grootkeuken.



## PROFIEL

- ➔ U bent houder van een getuigschrift hoger secundair onderwijs in een richting die op de horeca gericht is;
- ➔ U heeft ervaring in een grootkeuken;
- ➔ U heeft kennis van de basisprincipes waarop de werking van het OCMW gebaseerd is;
- ➔ Een goede kennis van de tweede landstaal (art. 8), of bereid zijn om hieraan te werken, is een troef.

## WIJ BIEDEN U

Een voltijds arbeidscontract van onbepaalde duur; Tweetaligheidspremie, Met anciënniteit wordt rekening gehouden; Tegemoetkoming van de werkgever in de kosten voor verplaatsingen met het openbaar vervoer; Makkelijke bereikbaarheid: trein-tram-bus; Specifieke opleidingen in het vakgebied; wettelijke vrije dagen + extralegale verlofdagen (vanaf de indiensttreding en naar rato van de prestaties); Toegang tot de Gemeenschappelijke Sociale Dienst waaronder de vakantiedienst en verschillende premies; Voorkeurtarief in de IRIS-ziekenhuizen; Werken in een dynamische omgeving met een sociaal doel die voortdurend evolueert.

## MODALITEITEN VOOR HET INDIENEN VAN DE KANDIDATUREN

- ➔ Uw sollicitatiedossier zal uit de volgende documenten moeten bestaan:
  - Een motivatiebrief waaruit de vereiste ervaring blijkt;
  - Een curriculum vitae;
  - Een kopie van uw diploma;
  - Een kopie van de identiteitskaart.
- ➔ Uw sollicitatiedossier zal gericht zijn aan het OCMW van Elsene ter attentie van mevrouw Sophie VAN STEENE, Secretaris:
  - Per post: Boondaalsesteenweg 92 te 1050 Brussel (met vermelding van de referentie 34/2018),
  - Of per e-mail: [rh@cpasxlirisnet.be](mailto:rh@cpasxlirisnet.be) (met vermelding van de volgende referentie in het onderwerp van de e-mail: 34/2018).

## **SLUITING VAN DE KANDIDATUREN OP 15 AUGUSTUS 2018**

Iedere onvolledige of laattijdig ontvangen kandidaatstelling (datum van de e-mail of van de poststempel geldt als bewijs) zal niet in aanmerking genomen worden.

Geselecteerde kandidaten zullen via e-mail op de hoogte gebracht worden en uitgenodigd worden teneinde de beroepsvaardigheden na te gaan.

Voor bijkomende inlichtingen over de functie kunt u contact opnemen met:

Fatiha AZZOUZI, HR-manager op het nummer 02/ 563.57.52 of per mail [fatiha.azzouzi@cpasxlirisnet.be](mailto:fatiha.azzouzi@cpasxlirisnet.be)