

Chef de cuisine - Residence Le Comme Chez Soi à Ecaussinnes (H/F)

OFFRES D'EMPLOI -
SENIORS

OFFRES D'EMPLOI -
ENFANCE

OFFRES D'EMPLOI - SANTÉ MENTALE &
ASSUÉTUDES

CANDIDATURE
SPONTANÉE

MON
PROFIL

Chef de cuisine - Résidence Le Comme Chez Soi à Ecaussinnes (H/F)

La société

Les Pôles Senior et Enfance, Santé mentale et Assuétudes, forts de plus de 800 collaborateurs, fédèrent 8 maisons de repos et de soins, 6 crèches, 3 services de santé mentale, un centre de postcure pour personnes alcooliques, un service d'accueil extra-scolaire, un service de Promotion de la Santé à l'Ecole et un centre du Bien-Naître dans le Brabant Wallon et le Hainaut.

Ces structures ont pour mission d'accueillir, d'accompagner et d'aider la population dans tout le parcours de la vie grâce à leurs activités dans les secteurs de l'accueil des enfants, des personnes âgées ou de toute personne en difficulté de vie.

Travailler au sein du Pôle 23 c'est **rejoindre le secteur associatif** et bénéficier d'une série d'avantages, qui vont au-delà de la simple rémunération :

Un impact sociétal : intégrer les structures associatives du Pôle 23 permet de répondre à une volonté de contribuer à une société plus humaine et solidaire. Les projets et les actions ont un impact direct sur le bénéficiaire.

Une pérennité et des valeurs fortes : Nos valeurs, l'Excellence, le Respect, l'Agilité, l'Engagement et l'Entraide, fondent les décisions et actions de chacun. Le Pôle 23 donne la possibilité aux collaborateurs de s'engager sur le long terme dans des projets porteurs de sens. Nos structures multi secteurs favorisent les synergies entre les collaborateurs et offrent des opportunités de formations continues et d'évolution pour les employés.

La réinjection des bénéfices : contrairement aux structures commerciales qui cherchent à dégager un profit, le secteur associatif est sans but lucratif. Les éventuels fonds financiers sont réaffectés afin de renforcer les politiques en matière de personnel, développer de nouveaux projets axés sur le bien-être et le respect des bénéficiaires.

Un encadrement au-delà de la norme : le secteur associatif se distingue par l'encadrement en personnel supérieur. Quel que soit le service, vous serez donc plus nombreux (jusqu'à un tiers de personnel en plus) pour vous occuper du bien-être de chacun, bénéficiaires et membres du personnel. Ceci favorise la qualité d'accompagnement de nos bénéficiaires, en vous offrant plus de temps dans les échanges.

Fonction

Missions :

- Le(la) responsable de cuisine gère et coordonne l'ensemble des activités du département et des membres de son personnel, gère le matériel et les locaux.

Descriptif des tâches :

- établir les menus avec les coordinateurs en respectant le budget
- innover de nouveaux produits, de nouvelles présentations et de nouvelles technologies.
- Evaluer le personnel du département
- gérer les activités du personnel : horaires, congés, ...
- veiller à l'amélioration permanente de l'hôtellerie
- Cuisiner
- contrôler la production alimentaire, l'état du matériel et des locaux dans le respect des règles d'hygiène
- veiller à l'application des règles de sécurité et des règles H.A.C.C.P
- assurer le travail administratif (factures, documents utilisés dans le service, ...)
- veiller au respect par tous les membres du personnel d'une hygiène vestimentaire et corporelle irréprochable

Profil

- Diplôme A2 Ecole Hôtelière ou équivalent
- Bonne connaissance des règles et procédures liées à l'hygiène et aux normes HACCP et à la sécurité
- Connaissance des recettes de cuisine, des produits utilisés et du matériel pour la cuisine et l'entretien
- Connaissance du projet de vie, de la législation et du fonctionnement de l'institution
- Expérience en cuisine de collectivité, si possible Maison de repos
- Aptitude à l'écoute
- Aptitude à la supervision et à la gestion d'équipes
- Flexibilité

Offre

Nous vous proposons :

- Un contrat à durée indéterminée - temps plein

Fichiers joints

Ici, nos avantages.

POSTULEZ MAINTENANT