



**POSTULEZ  
AU CPAS !**  
**ET FAITES PARTIE DE NOTRE  
RÉSERVE DE RECRUTEMENT !**

# • CUISINIER(E) •

- TEMPS-PLEIN OU TEMPS PARTIEL •
- RÉSERVE DE RECRUTEMENT •

**SITES DE TRAVAIL :**



**Home Paul Demade  
Comines**



**Home La Châtellenie  
Warneton**



**Home Sacré-Coeur  
Ploegsteert**

## ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Le CPAS de Comines-Warneton est un Centre Public d'Action Sociale qui propose **un environnement de travail en constante évolution et disposant d'une dynamique de projet.**

Exemples mettant en lumière la dynamique de notre CPAS :

- Formation de notre personnel des Maisons de Repos à la **Philosophie HUMANITUDE** (philosophie mettant le résident au centre de l'attention, impliquant un respect de son rythme de vie tout en cherchant la stimulation cognitive et musculaire afin de respecter le principe « Vivre debout, mourir debout »).
- Présence d'une **Psychologue** afin d'assurer la prise en charge adaptée pour les aînés qui éprouvent des difficultés d'ordre psychologique.
- Présence d'une **Coordinatrice Qualité** afin de promouvoir une culture d'amélioration continue de la qualité au sein des différents services.
- Présence d'une **Diététicienne** afin d'assurer le suivi alimentaire des résidents.

Rejoignez-nous vite afin de contribuer au développement de nos projets et d'assurer un soutien de qualité à notre population et à nos aînés.

## AVANTAGES

- 26 jours de vacances annuelles.
- 8 jours de congés extra-légaux.
- Rémunération liée à l'expérience.
- Possibilité de bénéficier de primes naissance, mariage, pension ...
- Possibilité de bénéficier d'une indemnité pour les déplacements à vélo.
- Possibilité de bénéficier de codes de réduction via la plateforme « Benefits at work », en partenariat avec Zalando, Décathlon, Bellewaerde, Dyson, Philips...
- Possibilité de bénéficier d'une réduction pour l'assurance soins de santé.
- Possibilité de commander des produits pharmaceutiques à prix réduit.

## FONCTION

Vous préparez les repas suivant les recettes et les réglementations en vigueur afin de pouvoir proposer une alimentation équilibrée répondant aux normes d'hygiène et de nutrition, dans le respect des normes HACCP.

*Descriptif de fonction complet en annexe.*

## PROFIL

- Posséder un diplôme/une qualification en tant que cuisinier(e) ;
- Une expérience dans cette fonction est un atout ;
- Être à l'écoute, patient, disponible et capable de travailler de façon autonome et en équipe. ;
- Être ouvert au changement (dans un but d'amélioration continue de qualité des plats) et être capable de faire preuve d'initiatives, de calme et de capacité d'adaptation face aux imprévus..

La candidature peut-être adressée  
par mail  
**valentin.vandecasteele@cpas-comines.be**  
par courrier :

**C.P.A.S. de COMINES-WARNETON**  
**Monsieur Frédéric HALLEZ, Président**  
**Rue de Ten-Brielen, 160**  
**7780 COMINES-WARNETON**

Le dossier de candidature doit  
comprendre :  
**Lettre de motivation ;**  
**Curriculum vitae ;**  
**Copie du diplôme utile à la fonction ;**  
**Certificat de bonne vie et mœurs**  
**(de moins de 3 mois).**

*Pour tout renseignement supplémentaire, vous pouvez prendre contact avec notre Centre au numéro 056/39.39.39.  
(Nederlandse versie op aanvraag).*

**MONOGRAPHIE DE FONCTION**  
**CUISINIER(E)**

Echelle barémique RGB « D.2 » (avec possibilité, sous certaines conditions spécifiques, d'évolution en « D.3 »).

Remarque : la polyvalence maximale est demandée à chaque agent. Le descriptif de fonctions est établi à titre indicatif et ne peut porter atteinte aux principes de bonne administration et de continuité. En effet, cette liste n'est pas exhaustive. Le présent rapport d'évaluation reprendra de façon précise le travail demandé.

**Situation Hiérarchique**

Le cuisinier est placé directement sous l'autorité du coordinateur/chef de cuisines et/ ou de la direction. Il/elle effectue des prestations en Maisons de Repos : prépare les repas suivant les recettes et les réglementations en vigueur afin de pouvoir proposer une alimentation équilibrée répondant aux normes d'hygiène et de nutrition, dans le respect des normes HACCP.

**Compétences spécifiques/domaine de responsabilités**

- Connaître le vocabulaire de cuisine.
- Faire preuve d'anticipation et de prise de responsabilités dans la gestion des stocks (anticipation des produits alimentaires et non-alimentaires à commander en fonction de l'épuisement des stocks et des besoins des résidents, rédaction des commandes pour les produits alimentaires et non alimentaires, contrôle du rangement des stocks).
- Assurer la gestion, la vérification et le stockage de livraisons alimentaires (contrôle de la qualité et des températures) ;
- Réaliser la préparation et/ou la cuisson des plats, des sauces et des mets. Cela en respectant les fiches techniques et les méthodes de travail élaborées/expliquées par le Coordinateur/Chef des cuisines.
- Utiliser les outils de travail avec soin, sécurité et précision : trancheuse, four, bac de bain marie, etc.
- Participer, en accord avec le coordinateur/chef de cuisines, à la répartition des tâches.
- Contrôler, à toutes les étapes, la qualité des produits ;
- Aider à l'élaboration et à la confection de menus, recettes ;
- Procéder au tri et à l'évacuation des déchets et résidus ;
- Réunir les matières premières et auxiliaires nécessaires au travail du jour ;
- Contrôler l'hygiène en cuisine ainsi que le matériel destiné aux repas à domicile,
- Veiller à la bonne utilisation et à l'entretien du matériel par les autres membres du personnel ;
- Participation à l'entretien du matériel, des équipements, des locaux de cuisine.

**Compétences transversales**

- Connaissance de l'Institution (le fonctionnement, les orientations, le projet de vie instauré dans l'établissement...);
- Veiller au respect des normes HACCP ;
- Application rigoureuse des règles et instructions de l'institution en matière de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement ;
- Communication (assurer une communication ascendante, descendante et transversale par une grande transparence dans la diffusion de l'information auprès des autres agents de l'institution et extérieurs) ;
- Capacité d'adaptation (être capable d'accepter l'évolution de son environnement de travail en veillant à gérer le stress qui pourrait en découler), travailler méthodiquement et rigoureusement ;
- Réaction rapide, avec calme et maîtrise de soi, en présence d'un évènement soudain ;

## **COMMIS DE CUISINE TEMPS-PLEIN OU TEMPS PARTIEL RÉSERVE DE RECRUTEMENT**

- Collaboration avec les autres agents de l'institution et extérieurs éventuels ;
- Se tenir informé et s'adapter (par l'intermédiaire de formations) à l'évolution de sa fonction ;
- Planification (exécuter le travail d'une façon structurée en se fixant des priorités en fonction de l'importance, des délais);
- Respect des horaires, des règles, des collègues, de la hiérarchie ;
- Veiller au bon entretien et fonctionnement du matériel, des appareils ;
- Contribution à la progression de l'institution par son ouverture d'esprit, sa disponibilité et sa capacité de faire face à tout changement de poste, d'horaire, d'organisation de travail.