

## **AIDE-CUISINIER (H/F/X)**

### **Niveau D**

### **Contrat à Durée Indéterminée – Temps Plein**

En vue de renforcer la qualité du service rendu à ses résidents, le CPAS de Forest recrute pour sa Maison de Repos et de Vie, le Val des Roses, 1 Aide-Cuisinier (H/F/X), qui travaillera sous la supervision directe du Chef de cuisine.

#### **MISSION DE L'ETABLISSEMENT**

Le Val des Roses est la maison de repos du CPAS de Forest. L'Institution a une capacité d'accueil de 160 lits et se partage entre prise en charge de type « Maison de Repos » et « Maison de Repos et de Soins ». Une attention toute particulière est accordée aux résidents désorientés, qui sont accueillis au sein de petites Unités de Vie spécialement adaptées.

Le Val des Roses met à disposition une multitude de services soutenus par : un personnel Infirmier et Aide-Soignant, des Kinésithérapeutes, une Logopède, des Ergothérapeutes, un service Psychosocial, un Médecin Coordinateur, une Personne de Référence pour la Démence, des Accompagnatrices d'Unité de Vie, des Animatrices, un service Technique et Logistique, ainsi qu'un service de l'Accueil.

#### **MISSION GENERALE DE L'AGENT**

L'Aide-Cuisinier a pour mission d'assister la cuisine dans les tâches quotidiennes : préparer 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.

##### **1. Préparer les repas**

- Rassemble les ingrédients et les prépare ;
- Prépare les repas suivant les recettes fixées au préalable et en tenant compte des exigences diététiques et des normes HACCP ;
- Suit le processus de cuisson suivant la recette ;
- Contrôle systématiquement le processus de cuisson et les températures ;
- Enregistre les ingrédients alimentaires.

##### **2. Veiller à la distribution des repas**

- Portionne et distribue les repas ;
- Veille à ce que les chariots soient chargés et que les repas soient servis dans le restaurant.

##### **3. Surveiller en cuisine**

- Contrôle la température des frigos et des congélateurs ;
- Fait le réassortiment d'ingrédients et de produits ;
- Contrôle et entretient les appareils utilisés et le matériel.

#### **PROFIL & QUALITES REQUISES DU POSTE**

- Expériences professionnelles pertinentes de minimum 2 ans dans une fonction similaire
- Être en possession du diplôme CESI
- Bilinguisme (Français / Néerlandais) est un atout
- Coopération & esprit d'équipe
- Rigueur
- Esprit d'initiative
- Résistant au stress
- Avoir l'esprit ouvert par rapport aux interlocuteurs à l'intérieur et à l'extérieur de l'institution
- Intérêt pour le secteur des Maisons de Repos et le secteur public

### **INFORMATIONS RELATIVES AU POSTE A POURVOIR**

- Type de contrat : Contrat à durée indéterminée
- Régime de travail : 36H/semaine (du lundi au vendredi : 7H00-14H42, ou 1 jour de semaine jusque 17h00, avec un maximum de 2 week-ends par mois)
- Une rémunération à l'échelle barémique de Niveau D1 (salaire mensuel brut indexé pour un temps plein de 2.390,86 € sans ancienneté et de 2.707,85 € avec une reprise de 10 ans d'ancienneté)
- Une évolution de carrière contribuant à augmenter le salaire
- La reconnaissance des anciennetés dans le secteur privé pour un maximum de 6 années et la reconnaissance des anciennetés dans le secteur public de manière illimitée
- Un régime de congés attractifs (secteur public)
- La prise en charge à 100% des frais de déplacement en transports en commun ainsi qu'une indemnité vélo ou piéton
- La prime de bilinguisme sur base de l'obtention du certificat linguistique du SELOR
- Les chèques repas d'une valeur faciale de 8,00 €
- Le bénéfice des avantages offerts par le Service social collectif : primes individuelles, primes de circonstances, assurance hospitalisation à prix attractif, réductions et avantages divers sur le plateforme Benefits at work
- L'octroi du 2e pilier de pension à raison de 3% de la rémunération brute annuelle
- La possibilité de bénéficier de la statutarisation sous certaines conditions
- Entrée en fonction : **01/06/2024**
- Assurance hospitalisation avantageuse

### **MODALITES DE RECRUTEMENT**

Votre dossier de candidature comportera les documents suivants :

- Une lettre de motivation
- Un CV
- Une copie de votre diplôme

**Les candidatures incomplètes ou hors délai ne seront pas prises en considération.**

Votre dossier de candidature sera adressé au CPAS de Forest à l'attention du service des ressources humaines, **PAR E-MAIL UNIQUEMENT**, [rh-dev@cpas1190.brussels](mailto:rh-dev@cpas1190.brussels) en mentionnant dans l'objet du courriel la référence : **02VDR/Aide-Cuisinier/2024**.



**CENTRE PUBLIC D'ACTION SOCIALE DE FOREST**  
**OPENBAAR CENTRUM VOOR MAATSCHAPPELIJK WELZIJN VAN VORST**

---

**Clôture des candidatures : Dimanche 28/04/2024, avant 18h00.**

Les candidat(e)s retenu(e)s sur base des CV seront invité(e)s pour **un entretien** qui se déroulera dans la **semaine du 06/05/2024**. La date définitive sera communiquée dès que possible.