

C.P.A.S. de Dour

Le C.P.A.S. de DOUR recherche un responsable de cuisine pour sa maison de repos, le home « Le Bon repos ».

PROFIL :

Le candidat doit :

- 1°.- être belge ou citoyen d'un membre de l'Espace économique européen (les états membres de l'Union européenne, plus l'Islande, la Norvège et le Liechtenstein ou de la Confédération suisse);
- 2°.- avoir une connaissance de la langue française jugée suffisante au regard de la fonction à exercer;
- 3°.- jouir des droits civils et politiques;
- 4°.- être de bonne conduite, vie et mœurs (fournir un extrait de casier judiciaire vierge * datant de moins de 3 mois (* avec possibilité d'appréciation en cas de condamnation du Tribunal de Police pour des délits mineurs);
- 5°.- être âgé de 18 ans au moins ;
- 6°.- être titulaire du diplôme de l'enseignement secondaire supérieur ou assimilé ou des compétences valorisables (option cuisine, cuisine de collectivité ou hôtellerie) ;
- 7°.- posséder le permis de conduire B et si possible, un véhicule personnel ;

Les conditions ci-avant doivent être réunies à la date extrême de dépôt des candidatures, soit au plus tard le 30 septembre 2022,

- 8°.- réussir un examen de recrutement.

Profil recherché :

- Le candidat doit être dans les conditions d'obtention d'un passeport A.P.E., lors de la désignation ;
- Une expérience professionnelle en qualité de responsable de cuisine de collectivité est un atout.

Savoirs :

- Le travailleur doit disposer de connaissances professionnelles (théoriques et pratiques) indispensables à son exercice ;
- Il doit assurer sa formation permanente en participant aux formations organisées par l'institution ou en proposant de suivre des formations à l'extérieur ;
- Il doit intégrer, dans sa pratique professionnelle, les notes de service, les instructions données et les formations suivies.

Savoir-faire (liste non exhaustive) :

- Exécuter avec méthode et rigueur les tâches qui lui sont assignées ;

- Savoir encadrer et conduire ses équipes ;
- Savoir gérer les conflits ;
- Avoir le sens des responsabilités ;
- Savoir établir des priorités ;
- Intégrer dans sa pratique professionnelle l'évaluation permanente de son travail.
- Savoir discerner les saveurs et les arômes ;
- Être capable de proposer une alimentation variée respectant les besoins, capacités et souhaits exprimés par la personne âgée.

Savoir-être (liste non exhaustive) :

- Faire preuve d'initiative, d'autonomie, de proactivité et d'investissement professionnelle ;
- Posséder une aptitude au dialogue et au sens de la communication claire ;
- Respecter autrui et contribuer au maintien d'un environnement agréable ;
- Faire preuve de civilité et de déontologie ;
- Être capable de collaborer avec une équipe pluridisciplinaire.
- Être ouvert aux changements, les accepter et les assimiler ;
- Être à l'écoute et faire preuve d'empathie à l'égard d'un public âgé.

EPREUVES :

1. Épreuve professionnelle pratique se rapportant à la spécialité de la fonction de responsable de cuisine de collectivité ;
2. Épreuve orale : Entretien sur des questions d'ordre général destiné à évaluer les aptitudes du candidat.

Pour réussir, les candidats doivent obtenir au moins 50 % des points à chacune des deux épreuves précitées et au minimum, 60 % au total général.

DIVERS :

Echelle R.G.B. D.4..

Il sera tenu compte de l'ancienneté éventuelle de l'agent (reprise de la totalité de l'ancienneté dans le service public et de 10 années au maximum, dans le secteur privé).

Si cette offre vous intéresse, veuillez envoyer votre CV accompagné d'une lettre de motivation, d'une copie du diplôme ou autre titre requis, d'une copie recto-verso de votre carte d'identité et de votre permis de conduire, d'un extrait de casier judiciaire de moins de 3 mois sous pli recommandé à :

**Madame COQUELET Martine
Présidente du C.P.A.S.
Rue E. Estiévenart, 5
7370 DOUR**

DATE LIMITE : 30 septembre 2022 (cachet de la poste faisant foi)