



OFFRE D'EMPLOI  
**CHEF.FE CUISINE**  
(H / F / X)

CDI - TEMPS PLEIN

CUISINE CENTRALE DU C.P.A.S.

*Nous recrutons !*

LE SERVICE CUISINE (RESTAURATION COLLECTIVE) REALISE LES  
REPAS POUR LES RÉSIDENTS DE LA MAISON DE REPOS ET DE  
SOINS

« LES BRUYÈRES SUR SENNE »,  
AINSI QUE DES BÉNÉFICIAIRES DES REPAS À DOMICILE

*Vos  
principales  
missions :*

- Gérer les commandes, les stocks et l'élaboration des menus et organiser la distribution des denrées et repas dans le strict respect des réglementations en vigueur.
- Proposer une alimentation équilibrée répondant aux normes d'hygiène et de nutrition, et du projet institutionnel, en veillant au respect des différents régimes alimentaires
- Organiser, coordonner et superviser l'équipe de la cuisine et de livraison des repas aux domiciles de bénéficiaires
- Etre garant de l'utilisation correcte des machines et de l'entretien des infrastructures
- Veiller à la bonne gestion des budgets alloués

*Votre profil :*

- Diplôme et expérience en cuisine de collectivité
- Expérience en gestion d'équipe
- Expérience indispensable dans le domaine des cuisines de collectivités
- Excellente gestion du stress, proactivité
- Maîtrise de l'outil informatique (suite bureautique)



## Notre offre :

### Contrat à durée indéterminée

Début du contrat : le plus rapidement possible

Régime de travail : temps plein (37h30)

**Salaire** : barèmes RGB, échelle en fonction du diplôme :

- Niveau CESS avec qualification à orientation hôtellerie, restauration, gestionnaire de cuisine de collectivité => échelle D7 - *rémunération annuelle brute indexée en fonction de l'ancienneté utile à la fonction, entre 35.945,57 € et 53.569,39 €*
- Niveau bachelier (gestion hôtelière) => échelle B1 - *rémunération annuelle brute indexée en fonction de l'ancienneté utile à la fonction, entre 37.508,40 € et 52.043,24 €*

### Avantages :

- Régime de vacances du service public
- Minimum 32 jours de congés annuels pour des prestations complètes
- Horaire de travail flexible
- Allocation de fin d'année
- Intervention à 100% pour les frais de transport public, entre domicile et lieu de travail
- Indemnité pour l'utilisation du vélo pour se rendre au travail
- Accessibilité via les transports en commun (gare SNCB à proximité)
- Second pilier de pension
- Plan de formations continues

### Conditions d'accès :

- Être Belge ou citoyen de l'Union Européenne, jouir des droits civils et politiques et être d'une conduite répondant aux exigences de la fonction (extrait de casier judiciaire à transmettre au plus tard lors de l'épreuve orale)
- Justifier de la possession des aptitudes physiques exigées pour la fonction
- Posséder le titre requis :

Certificat de l'enseignement technique secondaire supérieur avec qualification (7 TQ) à orientation hôtellerie, restauration, gestionnaire de cuisine de collectivité OU Certificat de l'enseignement technique secondaire supérieur avec formation en alternance « chef de cuisine de collectivité » (échelle de traitement D7)

OU Bachelier en gestion hôtelière (échelle de traitement B1)



- Réussir un examen de recrutement composé de :
  - 1 épreuve écrite visant à évaluer la connaissance de matières déterminées : Loi du 08/07/1976 organique des C.P.A.S. (fonctionnement institutionnel), connaissance des dispositions légales en matière d'AFSCA, HACCP, législations régionales et fédérales pour les cuisines de collectivité.
  - 1 épreuve orale visant à évaluer l'esprit d'analyse et de réflexion du candidat ainsi que sa maturité professionnelle et ses capacités de management.

### *Pour postuler :*

**Sous peine de nullité**, les candidatures devront parvenir, **au plus tard, le 5 mars 2025**, accompagnées d'une lettre de motivation, d'un curriculum vitae, d'une copie du diplôme requis et de la carte d'identité :

- au C.P.A.S., à l'attention du Service du personnel, rue des Frères Taymans, 32 à 1480 Tubize, par courrier postal ou par e-mail : [info@cpas-tubize.be](mailto:info@cpas-tubize.be)
- Ou via le site internet : <https://www.cpas-tubize.be/offres-demploi/>

*Profil de fonction disponible sur demande*

### **Pour en savoir un peu plus ...**

**Le CPAS de Tubize accompagne les citoyens en difficulté avec des solutions adaptées à leurs besoins :**

- Accompagnement individualisé : aide sociale, soutien psychosocial, recherche de solutions d'optimisation énergétiques, aide pour la recherche de logement ou d'un emploi
- Livraison de repas à domicile 7j/7
- Maison de repos "Les Bruyères sur Senne"

Le C.P.A.S. de Tubize c'est également des crèches & d'autres initiatives sociales : un service d'insertion sociale, une épicerie sociale, un restaurant pédagogique, un projet d'agriculture sociale ...

- => A découvrir sur notre site : [www.cpas-tubize.be](http://www.cpas-tubize.be)