

Cuisinier - MR/MRS Le Comme Chez Soi à Ecaussinnes (H/F)

LA SOCIÉTÉ

Les Pôles Senior et Enfance, Santé mentale et Assuétudes, forts de plus d'un millier de 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

En tant que cuisinier en collectivité, votre mission principale sera préparer les repas des résidents suivant les recettes et les règles afin de proposer une alimentation équilibrée répondant aux normes d'hygiène et de nutrition, et dans le respect des normes HACCP.

Missions spécifiques :

a) Préparer et distribuer les repas

- Récolter les ingrédients et s'assurer de la qualité de ceux-ci
- Préparer les repas selon les recettes et en respectant le processus de cuisson
- Contrôler les températures et les normes HACCP
- Fractionner les portions et distribuer les repas en salle
- Veiller à ce que le résident dispose de repas en quantité approprié et de bonne qualité

b) Surveiller la cuisine

- Nettoyer la cuisine selon les procédures et plans de nettoyage et veiller à la propreté des locaux
- Contrôler les températures des frigos et congélateurs
- Utiliser et entretenir les appareils de cuisine

c) Garantir une bonne gestion du matériel et des autres ressources

- Réaliser les stocks de marchandises et contrôler les livraisons
- Ranger les commandes et tenir informé le responsable des difficultés rencontrées dans les commandes reçues, l'utilisation des ressources et des procédures mises en oeuvre

PROFIL

- Vous disposez d'un diplôme en hôtellerie ou de cuisinier
- Vous disposez d'une première expérience en maison de repos
- Vous êtes motivé et dynamique

- Vous faites preuve d'habileté gestuelle et de dextérité
- Vous travaillez méthodiquement et rigoureusement
- Vous appliquez rigoureusement les règles de sécurité et d'hygiène

OFFRE

Nous vous offrons :

- Un contrat à durée déterminée de 3 mois - 28h30/semaine
- Prestations 1we/2

FICHIERS JOINTS

[Ici, nos avantages.](#)

Postulez Maintenant