



Le Centre Public d'Action Sociale de Marche-en-Famenne

PROCEDE

à un appel en vue du recrutement d'un Cuisinier en Chef (H/F/X) à temps plein, pour le service Cuisine de la Maison de Repos et de Soins Libert.

La Maison de Repos et Soins Libert (MRSL) est située au cœur du centre-ville de Marche-en-Famenne, le long du verdoyant boulevard urbain, à proximité immédiate des commerces et de multiples services administratifs. Vous travaillez dans un environnement agréable au sein de bâtiments entièrement rénovés. La MRS Libert fait partie intégrante d'un complexe entièrement dédié au bien-être des aînés : maison de repos et de soins pour 117 résidents, centre d'accueil de jour et 20 logements en résidence-services.

Raison d'être

Le cadre de vie, la qualité des repas et le plaisir gustatif font partie intégrante du bien-être des résidents. Dans cet optique, vous organisez le service cuisine de la Maison de repos et de Soins Libert, du Centre de Soins de Jour et de la Résidence « Joseph Marthoz », ainsi que la gestion des repas pour le service Repas à domicile. Vous adhérez aux objectifs de l'institution. Pour cela, vous exécutez l'ensemble de ses tâches dans le respect du cadre de travail et des valeurs défendues dans le Projet de vie de l'institution.

Conditions de recrutement :

- Vous êtes ressortissant ou non d'un Etat membre de l'Union européenne. Pour les ressortissants hors Union européenne, être en règle en matière d'autorisation de travail au sens de l'AGW du 16 mai 2019 relatif à l'occupation de travailleurs étrangers ou pouvoir présenter une annexe 15 ou une carte A électronique portant la mention « marché du travail » ;
- Vous jouissez des droits civils et politiques ;
- Vous êtes de conduite répondant aux exigences de la fonction ;
- Vous avez les aptitudes physiques requises pour la fonction à exercer ;
- Vous devez satisfaire durant toute votre carrière aux conditions visées aux points ci-dessus ;
- Vous êtes âgé de 18 ans au moins ;
- Vous êtes en mesure de vous engager à être présent et ponctuel tant pour les jours de travail que pour les formations extra muros ;
- Vous respectez le devoir de réserve, de discrétion et du secret professionnel, relatives à votre domaine d'activité ;
- Vous êtes titulaire d'un diplôme de 6^{ème} année de l'enseignement secondaire supérieur technique de qualification option hôtellerie ;
- Etre titulaire d'un diplôme de 7^{ème} année de l'enseignement secondaire supérieur professionnelle option hôtellerie est un atout ;
- Avoir une expérience professionnelle dans une cuisine de collectivité et/ ou spécifiquement MRS est un atout ;
- Avoir une expérience professionnelle de cuisinier en chef est un atout ;
- Avoir le permis de conduire B et un moyen de locomotion est un atout.

Connaissances spécifiques

- Vous avez d'excellentes connaissances culinaires ;
- Vous connaissez le concept de fingerfood ;
- Vous avez une excellente connaissance de la réglementation applicable à un service cuisine de collectivité (ex : normes d'hygiène, AFSCA, HACCP, ...)

Affichage du 7 juillet 2025 au 31 juillet 2025

- Vous avez de bonnes compétences organisationnelles, managériales (leadership, négociation, diplomatie, écoute, empathie) et de gestion ;
- Vous avez des connaissances élémentaires en informatique (Word, Excel, boîte mail, recherche internet et gestion d'un programme informatique) ;

Compétences comportementales :

- Vous êtes un bon communicateur et vous savez montrer l'exemple ;
- Vous avez un esprit novateur et créatif pour proposer régulièrement des idées concrètes dans le but d'optimiser le service cuisine ;
- Vous travaillez de manière méthodique, organisée, rigoureuse, soignée, par ordre de priorité et en respectant les délais impartis ;
- Vous êtes capable de déléguer et partager vos connaissances avec les membres de l'équipe ;
- Vous êtes capable de vous adapter rapidement à tout changement et d'assimiler facilement toute nouveauté ;
- Vous veillez au bien-être des agents et régularisez les tensions et éventuels conflits sur le terrain ;
- Vous faites preuve d'un savoir-être irréprochable envers les résidents, les familles, les intervenants divers et les collègues. Vous savez utiliser les outils liés à la communication non violente.

Description des fonctions proposées (liste non exhaustive):

➤ **Supervision et gestion du personnel**

- Vous supervisez et motivez l'ensemble des membres de l'équipe cuisine composée d'une dizaine de personnes. Vous êtes à l'écoute de vos collaborateurs, les motivez et veillez à la bonne cohésion d'équipe ;
- Vous établissez l'horaire de travail dans le respect des réglementations en vigueur et organisez la répartition du travail au sein de l'équipe en s'adaptant aux besoins et réalités du service (absences, récupérations, congés, etc.) ;
- Vous participez, en étroite collaboration avec le responsable hiérarchique à la gestion des ressources humaines de votre service (engagements, évaluations, procédures disciplinaires, etc.) ;
- Vous veillez à votre propre formation continue et à celle des membres de votre équipe ;
- Vous veillez à entretenir des relations durables avec les organismes d'enseignements professionnels et de réinsertion socio-professionnelle des secteurs concernés par ses missions. Dans ce cadre, vous supervisez et évaluez le travail des stagiaires et des personnes sous contrat article 60 qui vous sont confiés.

➤ **Organisation et coordination du service cuisine**

- En étroite collaboration avec le responsable hiérarchique, vous participez annuellement à l'élaboration d'un budget cohérent pour le service cuisine. Vous assurez la gestion journalière (commande, etc.) dans le respect du budget validé par le CPAS ;
- Vous planifiez, organisez et contrôlez la réalisation et la distribution des repas, dans le respect des procédures et de la réglementation ;
- Vous élaborez, en étroite collaboration avec la diététicienne, des menus dans le respect des dispositions légales et réglementaires, des régimes alimentaires, en veillant à la diversité et à l'équilibre alimentaire des repas ;
- Vous assurez et/ou supervisez, dans le respect des fournisseurs retenus par le C.P.A.S, la gestion des commandes de marchandises. Vous réceptionnez les commandes et contrôlez leur conformité qualitative et quantitative ;
- Vous contrôlez le respect des règles d'hygiène, tant point de vue HACCP que corporelles. Vous assurez le contrôle des chambres froides, gestion des stocks (FIFO) et traitement des déchets ;
- Vous participez au choix du matériel et d'équipement destiné au service cuisine (déterminer, en collaboration avec le Conseiller en prévention, les clauses techniques du matériel et de l'équipement) et émettez un avis technique sur les offres reçues conformes, dans le respect des procédures propres aux marchés publics ;
- Vous endossez la casquette de cuisinier au moins 3/5 de votre temps de travail.

Régime de travail :

Temps de travail : 38h/ semaine (temps plein). Prestations en weekend également.
Echelle de traitement : D7

Affichage du 7 juillet 2025 au 31 juillet 2025

Traitement mensuel brut minimum indexé (au 1er juillet 2025), sans ancienneté à temps plein : 3.025,10€.

Traitement mensuel brut maximum indexé (au 1^{er} juillet 2025), avec 25 ans d'ancienneté à temps plein : 4.508,29€.

Ce montant sera vu selon l'ancienneté valorisable.

Pour tout poste au sein du service cuisine, un complément de 4% sur le salaire est accordé.

Une prime d'attractivité d'un montant de 736,00€ à l'indice 208,07 et une prime de printemps d'un montant de 604,53€, charges patronales comprises, à l'indice 208,07, adaptées chaque année en fonction de l'index, sont également octroyées.

Des chèques-repas d'une valeur faciale de 5,09€ sont également octroyés.

Contrat à durée déterminée de 6 mois renouvelable sous certaines conditions avec possibilité d'un CDI.

Programme de l'examen :

Une pré-sélection pourra être réalisée, à partir de 10 candidatures recevables, sur base des critères suivants : expérience professionnelle suffisante en lien avec la fonction et le contenu de la lettre de motivation (motivation, présentation,...).

Examen de recrutement :

L'examen sera constitué d'une épreuve écrite et une épreuve orale :

- épreuve écrite :
Questionnaire portant sur l'institution de la MRSL Libert et sur la gestion d'un service cuisine en maison de repos (45 points).
- épreuve orale :
Réussir une épreuve orale de sélection sous forme d'une interview auprès du Jury visant à évaluer la personnalité du candidat, de s'informer sur ses motivations, d'évaluer ses compétences (analyse de ses formations et/ou expériences) et d'évaluer ses aptitudes au poste à pourvoir. Cette interview compte pour un total de 55 points répartis comme suit :
 - Présentation et motivation du candidat (15 points)
 - Mises en situation (40 points)

Toute organisation syndicale représentative a le droit de désigner un observateur auprès du Jury.

Tout lauréat, ayant réussi l'épreuve et non désigné, sera versé dans une réserve de recrutement valable un an.

Composition du Jury :

- Le Président ou son délégué en cas d'empêchement,
- La Directrice générale ou son délégué en cas d'empêchement,
- Le Responsable des Ressources humaines commun ville/CPAS ou son délégué,
- Le Directeur de la Maison de Repos et de Soins Libert ou son délégué,
- Un responsable cuisine ou de qualité d'une autre entité analogue ;

Toute organisation syndicale représentative a le droit de désigner un observateur auprès du Jury.

Candidature :

Les candidatures comprenant un CV, une lettre de motivation, un extrait du casier judiciaire (daté de moins de trois mois), et une copie du diplôme demandé, seront adressées au siège du C.P.A.S., Boulevard du Midi 20 – 6900 Marche, par courrier ou par mail à grh.cpas@marche.be pour le 31 juillet 2025 au plus tard, le cachet de la poste faisant foi.

Afin que votre candidature soit recevable, elle devra être complète.

Protection de la vie privée à l'égard du traitement des données à caractère personnel.

Vos données personnelles ne seront traitées que dans le cadre strict de la procédure de recrutement.

Pour le Conseil du CPAS,

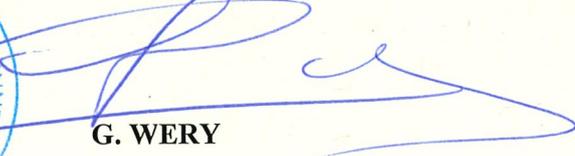
La Directrice générale a.i.,



E. GUYOT



Le Président,



G. WERY