



**CENTRE PUBLIC
D'ACTION SOCIALE
CHARLEROI**

Responsable de cuisine (h/f/x) en maison de repos et de soins

CDI à temps plein – Echelle C1

Notre CPAS organise un examen en vue de promouvoir et recruter au grade de Brigadier / poste de Responsable de cuisine (h/f/x) au sein de ses maisons de repos et de soins.

Missions

En tant que Responsable de cuisine (h/f/x) en maison de repos et de soins, vous gérez et organisez la cuisine de la maison, et son intendance. Plus précisément, vous serez amené à :

- Coordonner et encadrer l'équipe de cuisine : planifier, organiser et superviser le travail dans le but d'offrir aux résidents des boissons et une alimentation répondant à leurs goûts et/ou à leur état de santé.
- Elaborer les horaires de travail en fonction des besoins de la maison et des disponibilités du personnel.
- Elaborer et planifier les menus hebdomadaires : concevoir des menus variés et équilibrés en collaboration avec une diététicienne, en tenant compte des régimes alimentaires spécifiques, et des préférences des résidents.
- Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires, à destination du personnel de cuisine, et le former aux techniques culinaires.
- Préparer, coordonner et vérifier la préparation des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de l'horeca.
- Contrôler la quantité et la qualité des repas : assurer une qualité gustative et nutritionnelle des plats et veiller à leur présentation soignée.
- Gérer les stocks et commandes : prévoir l'achat des produits alimentaires dans le cadre d'un budget défini, contrôler les stocks, passer les commandes et assurer une utilisation optimale des ressources pour minimiser le gaspillage.
- Coordonner les activités du service en salle.

Compétences techniques

- Vous maîtrisez les techniques culinaires et les modes de cuisson.
- Vous disposez d'une connaissance approfondie des normes HACCP et des réglementations en matière d'hygiène alimentaire.
- Vous êtes capable d'élaborer des menus adaptés aux régimes spécifiques (diabète, hypertension, allergies, etc...).
- Vous êtes à l'aise avec l'outil informatique (gestion d'un logiciel existant).

Compétences humaines

- Vous faites preuve de leadership et avez la capacité à motiver une équipe.
- Vous faites preuve de créativité culinaire, et détenez une bonne capacité d'innovation.
- Vous avez le sens de l'organisation et êtes rigoureux.
- Vous démontrez la capacité à travailler sous pression et à gérer les imprévus.
- Vous êtes empathique et avez le sens de l'écoute envers les résidents et le personnel.

Profil

Ce poste est accessible par *recrutement* aux conditions suivantes

- Vous êtes titulaire d'un diplôme de l'enseignement technique secondaire supérieur en lien avec la fonction : cuisinier / restaurateur / traiteur.
- Vous justifiez d'une expérience professionnelle de minimum 2 années dans une fonction similaire : en cuisine de collectivité.
- Démontrer une expérience en gestion et encadrement d'équipe est un plus.

Ce poste est accessible par *promotion* aux conditions suivantes

- Être agent statutaire.
- Être titulaire d'une échelle de niveau D (D1, D2, D3, D4).
- Justifier d'une ancienneté minimale de 4 ans dans le niveau D (ouvrier).
- Disposer d'une évaluation préalable à la promotion au moins satisfaisante.
- Pour les agents titulaires d'une échelle D1, D2 ou D3 : avoir acquis une formation complémentaire.

Notre offre

- Un contrat à durée indéterminée à temps plein.
- L'application de l'échelle barémique C1 au coefficient actuel de liquidation (montant annuel brut indexé : 32.237,013 EUR (0 année ancienneté) / 48.170,036 EUR (25 années ancienneté)).
- Une qualité d'emploi et de vie professionnelle, assortis de différents avantages extra-légaux :
 - o environ 40 jours de congés annuels
 - o le remboursement des frais de déplacement résidence – lieu de travail réalisés en transports en commun
 - o une prime de fin d'année
 - o la constitution d'un second pilier de pension (pour les agents contractuels)

- de nombreuses opportunités de formations continuées
- Une fonction variée, et une stabilité d'emploi dans un cadre de travail dynamique au sein d'une administration résolument tournée vers l'avenir et avec une visée sociale.
- Un environnement de travail convivial et respectueux, axé sur le bien-être des résidents et du personnel.

Procédure

Sur base de la recevabilité de votre candidature, vous serez invité à une procédure de promotion/recrutement composée d'un examen écrit et, en cas de réussite de cette épreuve avec une cote minimale de 50%, d'un entretien oral.

La réussite des épreuves est conditionnée à l'obtention d'un pourcentage au moins égal à 50% dans chacune des deux épreuves (écrite et orale) et d'un pourcentage global au moins égal à 60%.

Intéressé(e) ?

Alors, ne tardez plus à envoyer votre candidature complète (lettre de motivation, curriculum vitae, copie du diplôme et des formations complémentaires) par courriel à Mr Philippe VAN CAUWENBERGHE, Président du CPAS à info@cpascharleroi.be.

La date limite de dépôt des candidatures est fixée au 06 mars 2026.

En remettant votre candidature, vous acceptez que toutes vos données personnelles soient utilisées, exploitées, traitées par le CPAS de Charleroi dans le cadre de la présente procédure. Vos données personnelles seront conservées le temps nécessaire du traitement de votre candidature. Si votre candidature n'est pas retenue, vous en serez averti par écrit mais cependant si votre profil est intéressant, vos données seront conservées avec votre consentement dans une réserve de recrutement du CPAS pendant 1 an. (Article 13 du RGPD).

Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition et de suppression de vos données personnelles ; pour exercer ce droit, veuillez nous écrire à l'adresse mail suivante : dpo@cpascharleroi.be ou par voie postale à DPO CPAS Charleroi, Boulevard Joseph II, 13 à 6000 Charleroi en indiquant le droit que vous souhaitez exercer et les données concernées.