

## Les Guides Catholiques de Belgique asbl recrutent un(e) « Chef d'équipe cuisine » pour le Domaine de Mozet (M-F-X)

- La cuisine est-elle à la fois ta passion et ton métier ?
- Aspires-tu à diriger ta propre équipe avec une approche empreinte de coopération et de bienveillance ?
- Es-tu prêt(e) à relever le défi de piloter et développer l'activité « catering » au sein du restaurant du Domaine de Mozet ?

L'ASBL Les Guides Catholiques de Belgique est constituée du mouvement de jeunesse « Les Guides » et du Domaine de Mozet. Situé dans la région de Namur, le Domaine de Mozet est un Centre de Rencontre et d'Hébergement (CRH) dont la mission est d'informer et sensibiliser son public jeune au développement durable et à la citoyenneté, en éclairant ses choix et en stimulant sa capacité à agir collectivement. Le Centre contribue à la création des liens entre les groupes accueillis et la communauté locale, en respectant leurs diversités multiculturelles.

**L'ASBL Les Guides Catholiques de Belgique cherche pour le Domaine de Mozet un(e) Chef d'équipe cuisine.**

### Ta fonction

Le(a) Chef d'équipe cuisine travaille au sein du Service Cuisine sous la direction du Directeur du Domaine de Mozet.

Tes tâches se déclinent principalement comme suit.

- Tu es responsable de la gestion et production des prestations et aussi de la qualité du service.
- Tu t'occupes du planning de travail et de la répartition des tâches dans ton équipe, en coopération avec celle-ci. Tu donnes des instructions de travail opérationnelles en cuisine et en salle.
- Tu fais des propositions de menus avec le calcul de leur coût dans le respect des marges budgétaires.
- Tu adaptes les menus en fonction du public varié que nous accueillons : cuisine de collectivité pour enfants et adultes (adultes en team building et événements familiaux). La capacité du Domaine de Mozet peut atteindre 140 repas, quatre fois par jour.
- Tu contrôles les livraisons et les stocks.
- Tu appliques strictement les procédures HACCP. Tu contrôles l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires ; tu surveilles la qualité, le service et l'hygiène.
- Tu es garant de la sécurité des membres du personnel cuisine et des usagers dans la cuisine.
- Tu es responsable du nettoyage des lieux de travail.
- Tu aides aux différents postes de travail pendant le service ; tu connais tous les postes de travail en cuisine et en salle.

### Ton profil

#### Compétences académiques et expérience professionnelle

- Tu es diplômé(e) de l'école hôtelière ou possèdes un autre diplôme attestant de tes compétences professionnelles dans le secteur (p. ex. formation CEFA ou IFAPME).  
À défaut, une expérience professionnelle d'au moins 5 ans dans le secteur, acquise au cours des 10 dernières années, peut être considérée. Des références et attestations de travail te seront alors demandées.
- Tu as une expérience confirmée dans l'organisation d'une cuisine avec au moins 5 ans dans la fonction et une expérience de gestion d'une équipe d'au moins 2 ans.

#### Compétences techniques et organisationnelles

- La cuisine est ta passion et tu es créatif(ve) dans la recherche de solutions pour satisfaire les publics présents sur le site.
- Tes compétences organisationnelles te permettent de gérer sereinement les moments d'activité intense en cuisine.

- Tu as une connaissance d'Excel et de la suite Office 365, des compétences de base qui te serviront dans les tâches administratives nécessaires à l'organisation de ton service (suivi des repas, gestion des spécificités des commandes, suivi des marges d'exploitation, etc.).

### Qualités personnelles et relationnelles

- Tu fais preuve d'un leadership collaboratif et bienveillant.
- Tu communique facilement et possèdes d'excellentes capacités relationnelles.
- Tu es rigoureux(se), responsable et fiable, faisant preuve d'adaptabilité et de réactivité.
- Tu es capable de travailler en autonomie aussi bien qu'en équipe.
- Tu restes calme et courtois en toute circonstance ; une bonne gestion des affects fait partie de tes acquis de l'expérience.

### Disponibilité et localisation

- Tu es flexible, tant pour les tâches qu'en ce qui concerne les horaires.
- Tu habites, de préférence, dans un rayon de 30 km autour du Domaine.

### Aspects pratiques

- Tu possèdes un permis de conduire et une voiture, le lieu de travail n'étant pas accessible en transports en commun.

### Notre offre

- 1 contrat de 38h/semaine – Contrat à durée indéterminée
- Un cadre de travail verdoyant, au sein d'un domaine repris au patrimoine de la Région wallonne
- Lieu de travail : Domaine de Mozet – Rue du Tronquoy, 2 – 5340 Mozet
- **Horaire flexible**
- Rémunération selon CP 302 - Objectif : évolution vers le poste de Chef de cuisine endéans les 3 ans sur la base de validation des compétences nécessaires

### Tu souhaites nous rejoindre ?

Nous sommes impatients de te lire. Envoie ta candidature (CV + lettre de motivation) par mail à l'adresse : [job@guides.be](mailto:job@guides.be) avec la référence « **Chef d'équipe cuisine** » **avant le 7 novembre 2024.**

**Les entretiens auront lieu au Domaine de Mozet. Le premier entretien est prévu le jeudi 14 novembre 2024. Le second est prévu la semaine du 18 novembre.**

Engagement souhaité dès que possible.

Plus d'informations : [www.mozet.be](http://www.mozet.be).

(\* ) Les candidat(e)s qui n'ont pas été contacté(e)s dans le mois qui suit la fin de la parution de l'annonce devront considérer que leur candidature n'a pas été retenue.

Nous respectons les droits à la protection de la vie privée des individus et nous engageons à traiter les informations à caractère personnel de manière responsable et conformément aux lois en vigueur.