

**Le Centre Public d'Action Sociale de Hensies  
constitue une réserve de recrutement d'ouvriers (H/F)  
contractuel APE co-responsable de l'équipe des travaux,  
d'entretien et des services à domicile à temps plein**

**Compétences organisationnelles**

- Agir avec intégrité, professionnalisme, dans le respect des normes de bonnes pratiques professionnelles ;
- Se montrer capable de faire preuve de droiture, de réserve, de respect des réglementations et de la hiérarchie dans l'exercice de sa fonction ;
- Connaissance des réglementations de référence de l'organisation et HACCP/Afsca ;
- Faire preuve d'autonomie dans le travail, d'esprit d'initiative, du sens des responsabilités, d'esprit d'équipe (polyvalence), de dynamisme, de rigueur et d'organisation ;
- Avoir de la conscience personnelle et professionnelle.

**Compétences liées à la fonction**

Le co-responsable (h/f) d'équipe du personnel des travaux ou d'entretien ou de services à domicile (repas à domicile, bricolage/jardinage, taxi social, distribution de l'aide alimentaire ...) développe la stratégie de la mise en œuvre des interventions de son équipe en gérant l'organisation du travail. Il/elle organise les réalisations de son équipe et interagit avec les personnes afin d'assurer le déroulement constructif du processus.

Ces compétences seront observées au travers des activités prioritaires suivantes (liste non exhaustive) :

- Organiser, planifier, expliquer, initier, coordonner au quotidien le travail de l'équipe ;
- Déterminer le déroulement des opérations nécessaires à la réalisation des interventions de travaux/d'entretien/dans les services à domicile ;
- Déterminer les moyens matériels et humains nécessaires à la mise en œuvre des missions de travaux/d'entretien/des services à domicile ;
- Estimer les délais de réalisation des différentes étapes de la mission de travaux/d'entretien/des services à domicile ;
- Planifier les délais d'exécution de l'équipe ;
- Prioriser le déroulement des activités de l'équipe ;
- Evaluer le fonctionnement et les réalisations des membres de l'équipe ;
- Prévenir et gérer les risques physiques, d'incidents et d'accidents liés aux activités de l'équipe ;
- Attirer l'attention sur les points importants et risques directement liés aux activités quotidiennes de l'équipe ;
- Anticiper les problématiques qui peuvent se présenter dans les contextes techniques ;
- Assurer le suivi de la réparation des pannes des machines ;
- Assurer le suivi des informations rapportées par le personnel de terrain ;
- Inventorier les besoins, ressources et actions de l'équipe ;
- Inspirer confiance aux membres de l'équipe en établissant des relations professionnelles et en adoptant une attitude bienveillante et cohérente ;
- Motiver et encourager les membres de l'équipe à persévérer dans la réalisation de leur travail ;
- Se montrer diplomate face aux membres de l'équipe au profil perçu comme compliqué ;
- Expliquer les objectifs, les décisions et les consignes pour faciliter la mise en œuvre ;
- Valoriser les membres de l'équipe, leurs compétences, leurs réalisations ;
- Superviser l'approvisionnement, la distribution et l'utilisation du matériel et des produits au sein de l'équipe ;
- Superviser l'application des procédures et le respect des consignes par les membres de l'équipe ;
- Superviser la qualité, la quantité, la manière de fournir le service des travaux/d'entretien/à domicile ;

- Vérifier la réalisation correcte et efficace du travail quotidien ;
- Vérifier l'état de propreté d'un local, d'un véhicule ;
- Rassurer les membres de l'équipe dans les situations floues et sources de craintes ;
- Standardiser les procédures et méthodes de fonctionnement pour les membres de l'équipe ;
- Soulever des objets dans le cadre d'un travail ;
- Désinfecter et détartrer les sanitaires ;
- Effectuer des travaux de nettoyage humide et/ou à sec ;
- Entretenir le matériel mis à disposition ;
- Ramasser les papiers et déchets, vider les poubelles, trier les déchets ;
- Utiliser les produits et machines mis à disposition ;
- Gérer des stocks ;
- HACCP/Afsca (méthode de gestion de la sécurité sanitaire des aliments) : autocontrôle, bonnes pratiques d'hygiène, nettoyage et désinfection, gestion des nuisibles, gestion de l'hygiène du personnel, traçabilité, notifications obligatoires, étiquetage légal des denrées alimentaires, durée de vie des produits.

### **Conditions de recrutement**

- Poste vacant d'ouvrier D.2 « polyvalent » H/F contractuel APE temps plein (38 heures/semaine) co-responsable de l'équipe des travaux ou d'entretien ou de services à domicile ;
- Avoir les capacités d'effectuer des travaux de réparation dans les bâtiments du Centre (intérieur/extérieur) ;
- Contrat de remplacement pouvant déboucher sur un contrat à durée indéterminée ;
- Être belge ou citoyen de l'Union Européenne ;
- Être titulaire d'un diplôme délivré à l'issue du 2<sup>ème</sup> degré de l'enseignement secondaire ;
- Avoir une connaissance de la langue française jugée suffisante et des mathématiques au regard de la fonction à exercer ;
- Jouir des droits civils et politiques ;
- Être d'une conduite répondant aux exigences de la fonction, à cet égard, fournir un extrait du casier judiciaire datant de moins de trois mois ;
- Satisfaire aux lois sur la milice ;
- Être âgé de 18 ans au moins ;
- Justifier de la possession des aptitudes physiques exigées pour la fonction à exercer. Les futurs candidats devront faire l'objet d'un examen obligatoire par l'organisme agréé par le Centre Public d'Action Sociale afin de savoir s'il est apte à exercer l'emploi ;
- Aptitude à gérer et encadrer une équipe, assurer une formation de stagiaires sociaux, une expérience de responsable et/ou coordinateur d'une équipe est un atout ;
- Être dans les conditions du dispositif APE au moment de l'entrée en service ;
- Posséder un permis de conduire B ;
- Pouvoir être libre d'occupation à partir du 1<sup>er</sup> mai 2025 au plus tard ;
- La candidature sera conditionnée à un examen d'aptitude professionnelle prévu fin mars/début avril 2025 dans les locaux du Centre ;

### **Candidatures**

Pour être prises en considération, les candidatures doivent être accompagnées d'une lettre de motivation, d'un curriculum vitae, d'une copie du diplôme requis, d'un extrait du casier judiciaire (modèle I) de moins de 3 mois de date, d'une copie recto/verso de la carte d'identité et du permis de conduire et être adressées par courrier recommandé ou à déposer contre accusé de réception à l'attention de Monsieur le Président du CPAS de Hensies, Place de Thulin 9 à 7350 HENSIES, pour **le mardi 11 mars 2025 avant 16 heures au plus tard.**

Toute information concernant la présente offre d'emploi peut être obtenue auprès de Monsieur Frédéric FORT, Directeur général du C.P.A.S. au 065/45.06.01.