

Offre d'emploi :

Poste en tant que cuisinier(e) – temps plein ou temps partiel – réserve de recrutement

Fonction :

L'agent(e) sera amené(e) à effectuer des prestations au sein des cuisines de maisons de repos.

Cela se déroulera en service de semaine et/ou de weekend ; de jour ou d'après-midi/soirée selon l'organisation et les besoins du service.

Placé sous l'autorité du Coordinateur/Chef de cuisines, son activité est déterminée par les procédures en vigueur dans l'institution et en suivant les instructions reçues de façon formelle et informelle.

Il/elle accomplit l'ensemble des actes incombant à la profession de cuisinier(e) :

- En respectant une méthodologie bien précise (en suivant les méthodes de travail proposées par le chef/coordonateur de cuisines, ainsi qu'en suivant les fiches recettes).
- En aidant à l'élaboration et à la confection des menus/recettes.
- En utilisant le matériel/les outils à disposition avec soin, précision et sécurité.
(et également en surveillant l'utilisation de ces outils par les collègues).
- En procédant, à chaque étape du processus, au contrôle de la qualité de production et de respect des règles HACCP (et en y participant directement = participation à l'entretien du matériel, des équipements, des locaux ...)
- En faisant preuve d'anticipation et de prise de responsabilités dans la gestion des stocks (anticipation des produits alimentaires et non-alimentaires à commander en fonction de l'épuisement des stocks et des besoins des résidents, rédaction de la commande, contrôle du rangement des stocks).
- Participer, en accord avec le coordinateur/chef de cuisines, à la répartition des tâches.

Profil :

- Posséder un diplôme/une qualification en tant que cuisinier(e) ;
- Une expérience dans cette fonction est un atout ;
- Être à l'écoute, patient, disponible et capable de travailler de façon autonome et en équipe.
- Être ouvert au changement (dans un but d'amélioration continue de qualité des plats) et être capable de faire preuve d'initiatives, de calme et de capacité d'adaptation face aux imprévus.

Contrat :

Reserve de recrutement.

La candidature est à adresser soit :

- par mail : valentin.vandecasteele@cpas-comines.be
- par courrier :
C.P.A.S. de COMINES-WARNETON
Monsieur Frédéric HALLEZ, Président
Rue de Ten-Brielen, 160
7780 COMINES-WARNETON

Le dossier de candidature doit être rentré au plus vite et doit comprendre :

- Lettre de motivation ;
- Curriculum vitae ;
- Copie du diplôme utile à la fonction ;

Pour tout renseignement supplémentaire, vous pouvez prendre contact avec le service RH – 056 39 00 11.

(Nederlandse versie op aanvraag).

MONOGRAPHIE DE FONCTION

Remarque : la polyvalence maximale est demandée à chaque agent. Le descriptif des tâches est établi à titre indicatif et ne peut porter atteinte aux principes de bonne administration et de continuité. En effet, cette liste n'est pas exhaustive. Le rapport d'évaluation reprendra de façon précise le travail demandé.

Cuisinier

Echelle barémique RGB « D.2 » (avec possibilité, sous certaines conditions spécifiques, d'évolution en « D.3 »).

Situation hiérarchique :

Le cuisinier est placé directement sous l'autorité du coordinateur/chef de cuisines et/ ou de la direction

Compétences spécifiques/domaine de responsabilités

- Connaître le vocabulaire de cuisine.
- Faire preuve d'anticipation et de prise de responsabilités dans la gestion des stocks (anticipation des produits alimentaires et non-alimentaires à commander en fonction de l'épuisement des stocks et des besoins des résidents, rédaction des commandes pour les produits alimentaires et non alimentaires, contrôle du rangement des stocks).
- Assurer la gestion, la vérification et le stockage de livraisons alimentaires (contrôle de la qualité et des températures) ;
- Réaliser la préparation et/ou la cuisson des plats, des sauces et des mets. Cela en respectant les fiches techniques et les méthodes de travail élaborées/expliquées par le Coordinateur/Chef des cuisines.
- Utiliser les outils de travail avec soin, sécurité et précision : trancheuse, four, bac de bain marie, etc.
- Participer, en accord avec le coordinateur/chef de cuisines, à la répartition des tâches.
- Contrôler, à toutes les étapes, la qualité des produits ;
- Aider à l'élaboration et à la confection de menus, recettes ;
- Procéder au tri et à l'évacuation des déchets et résidus ;
- Réunir les matières premières et auxiliaires nécessaires au travail du jour ;
- Contrôler l'hygiène en cuisine ainsi que le matériel destiné aux repas à domicile,
- Veiller à la bonne utilisation et à l'entretien du matériel par les autres membres du personnel ;
- Participation à l'entretien du matériel, des équipements, des locaux de cuisine.

Compétences transversales

- Connaissance de l'Institution (le fonctionnement, les orientations, le projet de vie instauré dans l'établissement,...);
- Veiller au respect des normes HACCP ;
- Application rigoureuse des règles et instructions de l'institution en matière de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement ;
- Communication (assurer une communication ascendante, descendante et transversale par une grande transparence dans la diffusion de l'information auprès des autres agents de l'institution et extérieurs) ;
- Capacité d'adaptation (être capable d'accepter l'évolution de son environnement de travail en veillant à gérer le stress qui pourrait en découler), travailler méthodiquement et rigoureusement ;
- Réaction rapide, avec calme et maîtrise de soi, en présence d'un évènement soudain ;
- Collaboration avec les autres agents de l'institution et extérieurs éventuels ;
- Se tenir informé et s'adapter (par l'intermédiaire de formations) à l'évolution de sa fonction ;
- Planification (exécuter le travail d'une façon structurée en se fixant des priorités en fonction de l'importance, des délais);
- Respect des horaires, des règles, des collègues, de la hiérarchie ;
- Veiller au bon entretien et fonctionnement du matériel, des appareils ;
- Contribution à la progression de l'institution par son ouverture d'esprit, sa disponibilité et sa capacité de faire face à tout changement de poste, d'horaire, d'organisation de travail.