

Offre d'emploi :

Poste en tant que commis de cuisine – 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(e) 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 commis de cuisine notamment en assistant le cuisinier, sous son contrôle, en matière de préparation des matières premières (couper, nettoyer, laver, éplucher, hacher ...) , de pré-cuisson des viandes, de préparation des soupes et des sauces, de portionnement des assiettes, de dressage des plats, etc.

Le commis de cuisine utilise le matériel de cuisine à disposition, avec soin et sécurité.

Il/elle se montre volontaire pour faire la vaisselle, dresser les tables, desservir.

Il/elle respecte rigoureusement les règles HACCP.

Profil :

- Posséder un diplôme/une qualification en tant que commis de cuisine ;
- Une expérience dans cette fonction est un atout ;
- Disposer du permis B ;
- Avoir le sens de l'orientation (pour réaliser les livraisons à domicile)
- 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 :

Réserve 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.

Aide-cuisinier

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

Situation hiérarchique

L'aide-cuisinier se trouve sous l'autorité du chef de Coordinateur/Chef des cuisines et/ou du cuisinier et/ou de la direction.

Compétences spécifiques/domaine de responsabilités

- Assister le cuisinier et pouvoir le remplacer dans certaines tâches quotidiennes.
- Connaitre le vocabulaire de cuisine.
- Réaliser les mises en places demandées par le chef avant le début de service.
- Participer à la préparation des plats, des sauces et des mets en respectant les fiches techniques élaborées par le Coordinateur/Chef des cuisines. Cela, en respectant également les méthodes de travail expliquées et suggérées par le Chef.
- Utiliser les outils de travail avec soin, sécurité et précision : trancheuse, four, bac de bain marie, etc.
- Réunir les matières premières, ... nécessaires au travail du jour ;
- Préparer divers aliments comme fruits, légumes, poissons (nettoyer, éplucher, couper, hacher, vider, ...) ;
- Réaliser le découpage des viandes ainsi que la pré-cuisson (+surveillance de cuisson) des viandes.
- Se charger de la confection des soupes et des crudités ;
- Réaliser le dressage des plats.
- Portionner les aliments dans les assiettes et ensuite dans chaque chariot ;
- Participer à l'entretien et la remise en ordre de la cuisine et du matériel, veiller à l'ordre, la propreté des frigos, congélateurs, chambres froides, etc. ;
- Assurer la conservation hygiénique des denrées alimentaires ;
- Réceptionner, contrôler les livraisons selon les instructions du Coordinateur/Chef des cuisines ;
- Assister à la livraison des repas ;
- Effectuer diverses tâches de salle (vaisselle, dresser les tables, servir, desservir, ...).

Compétences transversales

- Connaissance de l'Institution (le fonctionnement, les orientations, le projet de vie instauré dans l'établissement,);
- Veiller au respect des normes HACCP ;
- Appliquer rigoureusement les règles et instructions de l'institution en matière de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement ;
- Communiquer (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) ;
- S'adapter (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 ;
- Planifier (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, sa capacité à faire face à tout changement de poste, d'horaire, d'organisation