



**POSTULEZ
AU CPAS !**
**ET FAITES PARTIE DE NOTRE
RÉSERVE DE RECRUTEMENT !**

● COMMIS DE CUISINE ●

- TEMPS-PLEIN OU TEMPS PARTIEL •
- RÉSERVE DE RECRUTEMENT •

SITES DE TRAVAIL :



**Home Paul Demade
Comines**



**Home La Châtellenie
Warneton**



**Home Sacré-Coeur
Ploegsteert**

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Le CPAS de Comines-Warneton est un Centre Public d'Action Sociale qui propose **un environnement de travail en constante évolution et disposant d'une dynamique de projet.**

Exemples mettant en lumière la dynamique de notre CPAS :

- Formation de notre personnel des Maisons de Repos à la **Philosophie HUMANITUDE** (philosophie mettant le résident au centre de l'attention, impliquant un respect de son rythme de vie tout en cherchant la stimulation cognitive et musculaire afin de respecter le principe « Vivre debout, mourir debout »).
- Présence d'une **Psychologue** afin d'assurer la prise en charge adaptée pour les aînés qui éprouvent des difficultés d'ordre psychologique.
- Présence d'une **Coordinatrice Qualité** afin de promouvoir une culture d'amélioration continue de la qualité au sein des différents services.
- Présence d'une **Diététicienne** afin d'assurer le suivi alimentaire des résidents.

Rejoignez-nous vite afin de contribuer au développement de nos projets et d'assurer un soutien de qualité à notre population et à nos aînés.

AVANTAGES

- 26 jours de vacances annuelles.
- 8 jours de congés extra-légaux.
- Rémunération liée à l'expérience.
- Possibilité de bénéficier de primes naissance, mariage, pension ...
- Possibilité de bénéficier d'une indemnité pour les déplacements à vélo.
- Possibilité de bénéficier de codes de réduction via la plateforme « Benefits at work », en partenariat avec Zalando, Décathlon, Bellewaerde, Dyson, Philips...
- Possibilité de bénéficier d'une réduction pour l'assurance soins de santé.
- Possibilité de commander des produits pharmaceutiques à prix réduit.

FONCTION

Vous assistez 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.

Vous utilisez le matériel de cuisine à disposition, avec soin et sécurité et vous montrez volontaire pour faire la vaisselle, dresser les tables et desservir.

Descriptif de fonction complet en annexe.

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..

La candidature peut-être adressée
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
comprendre :

Lettre de motivation ;
Curriculum vitae ;
Copie du diplôme utile à la fonction ;
Certificat de bonne vie et mœurs
(de moins de 3 mois).

*Pour tout renseignement supplémentaire, vous pouvez prendre contact avec notre Centre au numéro 056/39.39.39.
(Nederlandse versie op aanvraag).*

**MONOGRAPHIE DE FONCTION
COMMIS DE CUISINE**

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

Remarque : la polyvalence maximale est demandée à chaque agent. Le descriptif de fonctions 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 présent rapport d'évaluation reprendra de façon précise le travail demandé.

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.

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.

Compétences spécifiques/domaine de responsabilités

- Assister le cuisinier et pouvoir le remplacer dans certaines tâches quotidiennes.
- Connaître 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) ;

COMMIS DE CUISINE TEMPS-PLEIN OU TEMPS PARTIEL RÉSERVE DE RECRUTEMENT

- 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