

1 Commis de Cuisine (H/F/X) Niveau E Contrat à Durée Indéterminée – Temps Plein

Le CPAS de Forest occupe près de 400 membres du personnel répartis au sein de nombreux services : une Division des Affaires Sociales (Service Social Général, Médiation de Dettes, Maintien à Domicile, Service ISP, Service Droit à l'Energie, ...), une Division des Affaires Générales (RH, Service Juridique,...), Division Logistique (Entretien, Informatique), une Division des Finances, la Recette et une Maison de Repos et de Soins.

En vue d'assurer la qualité du service rendu aux résidents de notre Maison de Repos et de Soins le Val des Roses, le CPAS de Forest recrute **1 Commis de Cuisine** qui travaillera sous la supervision directe du Chef de Cuisine.

MISSION

- Assurer la production concrète des repas dans le strict respect des normes d'hygiène et de diététique en vue de proposer une alimentation saine, équilibrée, variée et de qualité à l'ensemble des résidents, aux visiteurs, aux bénéficiaires, aux centres séniors et à la crèche.
- Travailler sous les ordres du chef et du gérant de la cuisine.
- Participer aux activités organisées par le Val des Roses.

DESCRIPTION DES TACHES DU COMMIS DE CUISINE

Organiser le service de la cuisine et planifier les tâches.

- Sous l'autorité du chef et du gérant de la cuisine, le commis de cuisine exécute les tâches déterminées dans l'organisation de travail afin de produire les repas en temps et en heure pour les différents services de la journée (chambres, salons, restaurant, repas livrés).
- Il respecte les quantités et qualités alimentaires, mais aussi les procédures de travail définies dans l'institution. Il veillera à informer l'équipe, le chef ainsi que le gérant de la cuisine de toute déviance constatée en ces matières.
- Il portionne les repas. Il veille à ce que les chariots soient chargés (quantité, qualité tant au niveau matériel que de la nourriture) et que les repas soient servis, aux temps impartis.
- Il veille à respecter les procédures de travail, les mesures de prévention et les règles d'hygiène (matérielle et humaine). Il réalise un suivi journalier de l'état général de la cuisine et signale toute anomalie à l'équipe, au chef et au gérant de la cuisine. Il applique les normes HACCP (prises de température, assiette témoin, traçabilité et tenue des documents adéquats). Il respecte l'ensemble du matériel dotant la cuisine.
- Il fait preuve de respect, de disponibilité et d'amabilité en toute circonstance vis-à-vis de toute personne circulant dans l'institution (personnel, bénévoles, résidents, famille de résidents,...)

Disposer du matériel et des produits nécessaires à la bonne exécution des tâches du service.

- Il assure le bon fonctionnement et l'entretien du matériel en cuisine (friteuse, mixer, trancheuse,...).
- Il informe son responsable du matériel et/ou produits nécessaires à la production.
- Il assure le rangement des commandes dans le bon endroit (réserve sèche, chambre froide,...) et selon la méthode FIFO/FEFO. Il prépare l'approvisionnement des matières destinées à l'alimentation de l'ensemble des résidents, des visiteurs, des bénéficiaires, des centres séniors et de la crèche.

Participer aux activités réalisées dans la maison.

- Apporte une aide aux activités réalisées dans la maison.
- Apporter une aide au service « Auxiliaires Techniques d'Hôtellerie (ATH) » en cas de besoin.

Faire preuve d'esprit d'équipe et manifester un esprit dynamique lors la mise en place de nouvelles techniques, de nouveaux matériels....

- Participer à l'intégration et l'accueil de nouveaux membres du personnel ou de stagiaires au sein de l'équipe.
- Participer aux formations internes et externes.
- Adhérer au projet de vie développé au Val des Roses.

PROFIL ET COMPETENCES REQUISES

Compétences institutionnelles

- Connaissance des concepts principaux du fonctionnement du CPAS ;
- Connaissance du règlement de travail ;
- Connaissance de l'organigramme et de la structure du CPAS.

Compétences relationnelles et individuelles

- Travail avec d'autres à la réalisation d'objectifs communs (liés aux missions du service, de l'institution ou à un projet) ;
- Partage des ressources (connaissance, informations, conseils, matériel...)
- Attitude soutenance et solidaire.
- Gestion de l'agressivité : garder son calme en toutes circonstances et éviter le conflit.
- Gestion du stress : savoir gérer des imprévus et l'urgence en restant calme et organisé et communiquer de manière professionnelle et correcte dans des situations stressantes.
- Travailler en équipe : comprendre et respecter le travail et les avis des autres ; atteindre les objectifs communs du groupe tout en contribuant à un climat positif au sein du groupe et partager de manière continue les informations pertinentes par rapport au travail d'équipe.
- Organisation du travail personnel : travailler de manière rigoureuse et correcte et savoir organiser ses tâches et gérer son temps.

Compétences du métier

- Connaissance en cuisine, production, formation complémentaire en cuisine de collectivités.
- Proposer des idées originales aux problèmes rencontrés afin d'améliorer le cadre de travail ou de vie.

INFORMATIONS RELATIVES AU POSTE A POURVOIR

- Diplôme requis : Diplôme Niveau E
- Type de contrat : Contrat à Durée Indéterminée
- Régime de travail : Temps Plein (36H/Semaine) – Lundi au Vendredi : 7h00 - 14h42 + exceptionnellement 1 week-end : 7h00 - 14h42 ou 1 jour de semaine jusque 17h00
- Barème salarial : Niveau E
- Entrée en fonction : Immédiat

- Reconnaissance des anciennetés dans le privé et/ou public
- Plan de formation
- Prise en charge à 100% des frais de déplacement en train, STIB ainsi qu'une indemnité vélo.
- Régime de congés attractifs (Secteur Public)
- Chèques repas

MODALITE DE RECRUTEMENT

Votre dossier de candidature comportera les documents suivants :

- Une lettre de motivation
- Un CV

Les candidatures incomplètes ou hors délai ne seront pas prises en considération.

Votre dossier de candidature sera adressé au CPAS de Forest à l'attention du Service des Ressources Humaines,
PAR E-MAIL UNIQUEMENT : recrutementcpas@cpas1190.brussels , en mentionnant dans l'objet du courriel la référence : **02VDR/CommisCuisine/2022.**

Clôture des candidatures : MARDI 29/03/2022, AVANT 18H00.

Les candidat(e)s retenu(e)s après une première sélection sur base des CV seront invité(e)s pour **un entretien de recrutement** qui se déroulera dans la **1^{ère} semaine d'avril 2022 (date et horaires à confirmer).**