Commis de cuisine (H/F/X)

Référence Le Forem : 2145692

Date de mise à jour : 10/11/2026

Centre public d'Action sociale de Pecq - Hôme

Activités des maisons de repos pour personnes âgées (M.R.P.A.)

Type de contrat
Durée déterminée

Lieux de travail
Hérinnes

Régime de travail
Temps partiel

Langue(s)
FR

Nombre de poste(s) : **1**
Réserve de recrutement

Poste à pourvoir

Responsabilités et missions

Le commis de cuisine aide à la préparation des repas et assure la propreté de la cuisine, des locaux et du matériel mis à disposition.

SAVOIR FAIRE

• **Assurer l'ordre et la propreté de la cuisine, des locaux et du matériel selon le plan de nettoyage : vaisselle de cuisine et des chariots, coin tartines, gros appareils (sauteuse, trancheuse, marmites, sous-vide…) ;**

• Confectionner les tartines du déjeuner et du souper ainsi que le café pour la maison de repos et la résidence-services ;

• Faire le tour des résidents pour les tartines du souper du lendemain et tenir les informations à jour avec l'équipe de soins et d'entretien ;

• Dresser le restaurant du midi ; préparer et dresser les chariots (déjeuner, souper, boissons, café, débarrassage) ;

• Aider le cuisinier : préparer les ingrédients (éplucher, couper), dresser les assiettes et barquettes, suivant les fiches techniques et les normes HACCP ;

• Réceptionner, contrôler et ranger les marchandises selon les instructions du chef de cuisine (dates limites, rotation des stocks, stock de pain) ;

• Effectuer toutes les autres tâches compatibles avec la fonction selon les instructions du chef de cuisine.

SAVOIR ÊTRE

• **Respecter les règles et procédures en vigueur, en particulier d'hygiène ;**

• Disposer d'un bon esprit d'équipe et d'initiative ;

• Réaliser son travail avec organisation et rigueur ;

• Communiquer avec aisance ;

• Faire preuve de flexibilité et de résistance au stress ;

Être ponctuel et dynamique.

Lieu(x) de travail

- Hérinnes

Votre Profil

Métier

Commis / Commise de cuisine

Compétences professionnelles

- Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine
- Préparer le plan de travail, les ustensiles de cuisine et mettre en marche les équipements (fours, tables de cuisson, ...)
- Dresser les plats pour le service (présentation, assemblage, finition ...)
- Emballer les préparations, les produits, les étiqueter (dates de fabrication, DLC) et les ranger en chambre froide, en réserve, ...
- Cuisiner des plats pour un type de public : Personnes âgées
- Réceptionner, contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide, en réserve, ...
- Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits

Savoir faire comportementaux

- Efficacité
- Communication
- Sens de l'organisation
- Soin
- Acceptation de la critique
- Persévérance
- Hygiène corporelle
- Esprit d'équipe
- Autonomie
- Ordre
- Fiabilité
- Sens des responsabilités
- Respect des règles
- Motivation
- Faculté d'adaptation
- Assiduité
- Maîtrise de soi

Expériences, langues et qualifications

Expérience	Niveau d'expérience	Exigé
Commis / Commise de cuisine	Sans importance	Non

Langue	Niveau de maîtrise	Exigé	Informations complémentaires
Français	C1 - Autonome	Oui	Avoir une maîtrise de la langue française autonome.

Commentaire général

Aide à l'emploi souhaitée: APE, Job Plus, autres…

Condition du poste

Type de contrat	Date de début de contrat	Date de fin de contrat	Réserve de recrutement
Durée déterminée			Oui

Régime de travail	Temps partiel
Horaire de travail	6h00-12h00 en semaine, 7h00-12h52 le week-end (un sur deux)
Nombre d'heures	30
Salaire	Barême E2 - 2.111,47 € brut/mois minimum (0 an d'ancienneté)

Contrat durée déterminée de 6 mois, prolongeable + réserve de recrutement.

Le commis de cuisine effectue 30 heures de prestations par semaine selon un horaire du matin (entre 6h00 et 12h00 en semaine et entre 7h00 et 12h52 le week-end, un week-end sur deux). Des prestations les jours fériés pourront avoir lieu afin d'assurer la continuité du service.

Régime de congés du secteur public.

Modalités de candidature

Personne de contact

Nom de la personne : M. Gaston Cornu

Vous pouvez postuler via :

Courrier

Nom de l'entreprise : CPAS de Pecq

Adresse : Rue des Déportés, 10

Code Postal : 7740

Ville : Pecq

Pays : Belgique

E-mail

gaston.cornu@cpas-pecq.be

Téléphone

+3269259554

Autres modalités

Attention: Le dossier de candidature comprendra au minimum une lettre de motivation, un curriculum vitae et un extrait de casier judiciaire datant de moins de 3 mois.

SEULS LES DOSSIERS COMPLETS SERONT PRIS EN COMPTE.

Par E-mail de préférence.

Date de début de diffusion: 10/11/2026 **– Date de fin de diffusion:** 23/11/2026