



LE CENTRE PUBLIC D'ACTION SOCIALE DE ET À 7170 MANAGE

LE CENTRE PUBLIC D'ACTION SOCIALE DE MANAGE PROCÈDE À LA CONSTITUTION D'UNE RÉSERVE DE RECRUTEMENT DE CUISINIER(E) EN APPEL PUBLIC POUR LA MAISON DE REPOS « LE DOUX REPOS » – (FONCTION 2671)

OBJECTIF GÉNÉRAL : Préparer les repas suivant les recettes et les réglementations en vigueur afin de pouvoir proposer une alimentation équilibrée répondant aux normes d'hygiène et de nutrition, dans le respect des normes HACCP.

ACTIVITÉS / TÂCHES

A. PRÉPARER LES REPAS

- Rassembler les ingrédients et les préparer.
- Préparer les repas suivant les recettes fixées au préalable et en tenant compte des exigences diététiques et des normes HACCP.
- Suivre le processus de cuisson suivant la recette.
- Contrôler systématiquement le processus de cuisson et les températures.
- Enregistrer les ingrédients alimentaires.

B. VEILLER À LA DISTRIBUTION DES REPAS

- Proportionner et distribuer les repas.
- Veiller à ce que les chariots soient chargés et que les repas soient servis dans le restaurant.

C. SURVEILLER LA CUISINE

- Contrôler la température des frigos et des congélateurs.
- Faire le réassortiment d'ingrédients et de produits.
- Contrôler et entretenir les appareils utilisés et le matériel.
- Suivre l'état général de la cuisine (ex. : les lumières, le gaz et l'eau).

D. AUTRES ACTIVITÉS

- S'occuper des repas et des amuses-bouches lors de réceptions et de lunches.
- Participer à des groupes de travail ayant pour but d'améliorer la qualité des services prestés.

CRITÈRES

A. CONNAISSANCE ET SAVOIR-FAIRE

- Avoir des connaissances en techniques culinaires.
- Connaître les recettes utilisées.
- Savoir travailler avec les appareils de cuisine nécessaires.
- Posséder une connaissance des règles et procédures concernant l'hygiène et le respect des normes HACCP.
- Période de familiarisation de 3 à 6 mois.

B. GESTION D'ÉQUIPE

- Pas d'application.

C. COMMUNICATION

- Se concerter avec le responsable hiérarchique et les collègues en ce qui concerne l'organisation journalière du travail.
- Participer à des groupes de travail ayant pour but d'améliorer la qualité des services prestés.

D. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

- Contacter le responsable hiérarchique en cas d'anomalies ou de problèmes.

E. RESPONSABILITÉ

- Préparer les repas suivant les recettes indiquées et les réglementations et les normes en vigueur.
- Veille au respect des normes d'hygiène (HACCP) et de nutrition.

F. FACTEURS D'ENVIRONNEMENT

- Présence limitée de bruit (< 60dB).
- Conditions climatiques aggravantes pendant au moins 3 heures/jour.
- L'exercice de la fonction requiert une position debout prolongée.
- Les activités exigent de faire appel quotidiennement à la force ou de travailler dans une position inconfortable.
- De lourdes charges doivent être quotidiennement déplacées.

G. SAVOIR-ÊTRE

LE RESPECT DE LA LÉGALITÉ est la norme pour toutes les fonctions, qui doivent s'exercer conformément aux modalités et conditions prévues dans les différentes sources légales, réglementaires ou conventionnelles d'application tant au niveau sectoriel qu'institutionnel (législations, codes, conventions, procédures, protocoles, etc.).

Conditions générales d'admissibilité au recrutement

- ♦ **Être ressortissant ou non d'un Etat membre de l'Union Européenne. Pour les ressortissants hors UE, être en possession d'un permis de travail ;**
- ♦ **posséder une connaissance suffisante de la langue française par rapport à la fonction à conférer ;**
- ♦ **jouir des droits civils et politiques ;**
- ♦ **être âgé de 18 ans au moins ;**
- ♦ **Être titulaire du diplôme de l'enseignement technique secondaire supérieur ou assimilé.**

Contact

Des renseignements complémentaires peuvent être obtenus de 8h30 à 11h30 du lundi au vendredi auprès du secrétariat de la Direction Générale au 064/43.25.26 : personne de contact → Madame HILLEKE Annabelle.

Modalités de candidatures

Sous peine d'irrecevabilité : les candidatures doivent être adressées, **PAR PLI RECOMMANDE** (lettre de motivation, curriculum vitae et documents repris ci-dessous) **AU PLUS TARD LE 29 MAI 2025 A 10H00**, le cachet de la poste faisant foi, à l'adresse suivante :

Monsieur le Président du **Centre Public d'Action Sociale** de Manage
Place Albert I^{er}, n° 1/A
7170 Manage
Référence : **cuisinier(e)**

- un extrait du casier judiciaire modèle 1 délivré moins de 2 mois avant la date limite de réception des candidatures,
- Une copie du diplôme de l'enseignement technique secondaire supérieur ou assimilé en rapport avec la fonction à exercer.
- une copie de la carte d'identité,
- une copie du permis de conduire cat.B