



VILLE D'AUBANGE

22 Rue Haute – 6791 ATHUS

CONSTITUTION D'UNE RÉSERVE DE RECRUTEMENT D'AIDES-CUISINIERS (H/F/X) – À TEMPS PLEIN OU À TEMPS PARTIEL – À TITRE CONTRACTUEL – NIVEAU E2 – POUR LA VILLE D'AUBANGE

Conditions de recrutement

- être belge ou ressortissant ou non de l'Union européenne. Les ressortissants hors de l'Union européenne, restent soumis à la réglementation relative à l'occupation des agents étrangers applicable en Région wallonne ;
- jouir de ses droits civils et politiques ;
- être d'une conduite répondant aux exigences de la fonction ;
- avoir une connaissance de la langue française jugée suffisante au regard de la fonction à exercer ;
- être âgé de 18 ans au moins ;
- pas de diplôme ou titre particulier requis **OU** être en possession d'un diplôme ou un titre positionné au niveau 2 dans le cadre francophone de certification ;
En cas de diplôme(s) étranger(s), fournir l'équivalence délivrée par la Fédération Wallonie-Bruxelles.

Toutes les conditions précitées doivent être remplies à la date de clôture des candidatures.

- Satisfaire à l'examen de recrutement prescrit :
- Une épreuve orale se présentant sous la forme d'un entretien approfondi mené par les membres de la commission et qui permet :
 - d'évaluer la personnalité du candidat, à savoir ses centres d'intérêt, sa sociabilité, sa résistance au stress, son esprit d'équipe, sa stabilité émotionnelle, sa faculté d'adaptation, etc. ;
 - de s'informer sur ses motivations, à savoir son intérêt pour la fonction, les besoins et valeurs qu'il cherche à satisfaire dans la vie professionnelle et qui doivent être en adéquation avec ce qui est proposé ;
 - d'évaluer ses compétences en analysant formations et expériences pour déterminer le niveau d'adéquation avec les compétences requises par la fonction à pourvoir ;
 - d'évaluer ses aptitudes, à savoir son potentiel évolutif ;
 - d'évaluer son niveau de raisonnement notamment par l'analyse de cas pratiques.

Seuls les candidats qui ont réussi l'épreuve précédente sont invités à participer à la suivante. Les candidats devront obtenir au moins 50% de points à chaque épreuve et au moins 60% de points au total pour être retenus.

Dès après le recrutement, il sera procédé à la constitution d'une réserve de recrutement valable pendant 2 ans et reprenant tous les candidats ayant satisfait aux examens mais non retenus dans un premier temps.

Fonction

MISSION :

L'aide-cuisinier (h/f/x) en cuisine de collectivités produit un résultat visible en cuisinant et dressant les repas. Il/elle contrôle l'état des aliments et du matériel et s'informe des dates de péremption. Il/elle gère son travail afin de garantir le respect de la chaîne alimentaire et des normes d'hygiène. Il/elle assure des activités logistiques essentiellement liées au transport de l'alimentation.

RÔLES ET TÂCHES

En tant qu'aide-cuisinier, l'agent sera notamment capable de :

1. Contrôle :

- Contrôler les aliments et ingrédients.
- Identifier la fraîcheur des aliments.
- S'assurer de respect des techniques de conservation des aliments.
- Signaler les anomalies et les pannes.
- Signaler les constats relatifs au manque de propreté ou de respect des normes de sécurité et d'hygiène.
- Veiller à respecter la chaîne du froid pour garantir la qualité et le respect des mesures de sécurité et d'hygiène relatives aux produits.
- Vérifier la propreté du matériel utilisé et du poste de travail.
- Vérifier la qualité des produits.
- Vérifier les dates de péremption.

2. Gestion

- Organiser son plan de travail.
- Préparer le matériel et les ingrédients pour les repas.
- Préparer les repas pour l'expédition.
- Prioriser l'ordre des découpes, des cuissons...
- Ranger la cuisine, l'espace de travail.
- Trier les produits.

3. Information

- Lire les informations et ingrédients indiqués sur les étiquettes des produits.
- Reconnaître le matériel de cuisine.
- Reconnaître les différents produits alimentaires.

4. Logistique

- Agencer l'espace de travail et entretenir les équipements.
- Démonter les machines pour les nettoyer correctement.
- Manipuler les ustensiles de cuisine avec dextérité. .
- Mettre en place le self-service, le salade-bar,...
- Se tenir debout.
- Transporter (des objets) les repas, en veillant à conserver le froid ou la chaleur, dans le respect des normes d'hygiène.

5. Production

- Appliquer (produit/technique) l'habillage des viandes, volailles, gibiers, poissons (enlever les os, les arrêtes, nettoyer les extrémités, ficeler...).
- Cuisiner des potages en respectant les fiches techniques.
- Cuisiner les repas prévus dans les menus.
- Découper des garnitures.
- Nettoyer éplucher, couper et cuire les légumes et les fruits.
- Nettoyer le matériel et le lieu de travail.
- Utiliser le matériel de cuisine de collectivité.
- Utiliser les appareils et les ustensiles de cuisine.
- Utiliser les appareils et machines pour les découpes.

6. Interactions

- Collaborer avec les autres membres de l'équipe.
- Servir les repas, sans renverser ou déborder du récipient.

COMPÉTENCES ORGANISATIONNELLES :

- Agir avec intégrité et professionnalisme :
- Agir dans le respect des normes de bonnes pratiques professionnelles et veiller à la primauté de l'intérêt général sur les intérêts particuliers.
- Déontologie :
- Se montrer capable de faire preuve de droiture, de réserve, de respect des réglementations et de la hiérarchie dans l'exercice de sa fonction.

Conditions de travail

Régime de travail	Temps plein ou temps partiel
Contrat	Contrat de remplacement ou CDD ou CDI
Salaire	Barème E2 : min. 14.133,53 € - max. 16.599,85 € - soit indexés au 01/03/2026 : min 30.594,85 € - max 35.933,69 € (montants annuels bruts pour un temps plein)
Avantages	<ul style="list-style-type: none">- Chèques-repas- Pécule de vacances- Allocation de fin d'année- Pension du deuxième pilier (épargne pension)- 27 jours de congé (pour une année complète de prestation à temps plein)

Dossier de candidature

- A adresser sous pli recommandé au Collège communal d'AUBANGE
22, rue Haute à 6791 ATHUS
ou
- A déposer contre accusé de réception au service du personnel de la Ville d'AUBANGE
38, rue Haute à 6791 ATHUS
ou
- A envoyer par mail au service du personnel de la Ville d'AUBANGE (un accusé de réception sera renvoyé)
job@aubange.be

Les documents à annexer à l'acte de candidature sont les suivants :

- lettre de motivation ;
- curriculum vitae ;
- extrait de casier judiciaire (**modèle de base : 595**) daté de moins de 3 mois ;
- copie du diplôme requis ou de l'équivalence, le cas échéant ;
- copie du permis de séjour, le cas échéant ;
- document(s) d'aide à l'emploi, le cas échéant.

Tout dossier incomplet à la date de clôture du dépôt des candidatures sera écarté d'office.

En cas de réussite des épreuves, les candidats devront aussi fournir un :

- copie recto/verso de la carte d'identité ;
 - justificatif(s) ou attestation(s) d'expérience professionnelle ;
- avant de pouvoir prétendre à une désignation par le Collège communal.

Les candidatures doivent être rentrées pour le **15 juillet 2026** au plus tard, le cachet de la poste ou la date de l'accusé de réception faisant foi.

Tous renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès du service du personnel (☎ 063/38.09.58 ou 063/43.03.22).

Ville d'AUBANGE, le 25 juin 2026
Par le Conseil,

Le Directeur général f.f.,
(s) LESPAGNARD A.

Le Bourgmestre,
(s) KINARD F.