



CPAS d'Enghien

Offre d'emploi

Commis de cuisine de collectivité (H/F/X)

Informations générales

Pour offrir une bonne qualité de vie à ses 15.000 habitants, le Centre public d'Action sociale d'Enghien, ainsi que l'Administration communale et le complexe sportif « Nautisport », travaillent chaque jour au service du citoyen et de l'intérêt général. Le CPAS a pour but de permettre à chacun de mener une vie conforme à la dignité humaine. Il met en œuvre différents services à la population comme un service social dont un service d'insertion socio-professionnelle, un service logement et un service médiation de dettes, une maison de repos de 140 lits et une crèche de 56 places. Vous recherchez un job qui a du sens ? Nous avons une proposition d'emploi qui vous convient dans un lieu agréable et facilement accessible entre Bruxelles et Tournai !

Description du poste

Le commis de cuisine doit maîtriser un certain nombre de connaissances et de techniques.

La préparation de légumes ou d'accompagnements, de potages, hors d'œuvres ou la participation à la découpe et l'habillage de viandes, volailles, gibiers ou poissons, la connaissance des produits, des techniques à appliquer et du vocabulaire spécifique.

Il/Elle doit pouvoir poser des gestes sûrs et précis, et cela bien entendu pour garantir des préparations de qualité, mais aussi pour sa propre sécurité ainsi que celle de ses collègues, et enfin en vue de ne pas gaspiller.

Le stockage et la conservation des aliments bruts ou transformés s'opèrent selon des normes strictes devant être connues et respectées. De même, les tâches d'entretien de la cuisine, des ustensiles et du matériel sont effectuées selon un mode opératoire précis.

Il/Elle doit être capable de s'adapter à diverses situations et prendre en charge son poste de travail de manière autonome.

Il/Elle doit savoir aider à la préparation des 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.

Concrètement, vos responsabilités porteront sur :

Le contrôle :

Contrôler et peser les aliments et ingrédients.

Identifier la fraîcheur des aliments.

S'assurer d'appliquer les codes de communications internes

S'assurer de respecter les 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.

Veiller à sa tenue de travail et à sa présentation selon les normes d'hygiène (vêtements, bijoux, calot, ...).
Vérifier la propreté du matériel utilisé et du poste de travail.
Vérifier la qualité des produits les dates de péremption.

La Gestion :

Gérer les denrées alimentaires.
Gérer son stress
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.
Ranger les produits alimentaires en tenant compte de leurs conditions de conservation.
Trier les produits.

L'information :

Lire les informations et ingrédients indiqués sur les étiquettes des produits.
Lire les menus, les bons de commande, les bons de livraison...
Reconnaître le matériel de cuisine.
Reconnaître les différents produits alimentaires.

La 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,...
Transporter (des objets) les repas, en veillant à conserver le froid ou la chaleur, dans le respect des normes d'hygiène.

La production :

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

L'interaction :

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

Cette monographie de fonction est indicative mais non limitative. Le membre du personnel pourra donc être affectée à d'autres tâches compatibles avec ses capacités professionnelles, dans la mesure où ce changement ne lui cause aucun préjudice matériel ou moral.

Profil du candidat

Compétences :

- 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
- Adhérer aux valeurs et objectifs du CPAS
- Adopter les attitudes professionnelles attendues par le Service public local :
Se montrer respectueux, solidaire et bienveillant, être ouvert d'esprit et flexible, accepter les changements (administratifs, organisationnels, technologiques, ...), être capable de travailler d'une manière autonome ou en équipe, se montrer proactif et faire preuve d'organisation.

Diplômes et Expérience :

- Vous êtes titulaire d'un diplôme de l'enseignement technique ou professionnel (CESI) à orientation hôtellerie / restauration et qualification en hôtellerie ou restauration ou cuisine de collectivité
- Vous avez une première expérience concluante dans la fonction ;

Atouts :

- Vous avez déjà une expérience au sein d'une maison de repos ou en cuisine de collectivité ;
- Vous maîtrisez le néerlandais ;

Notre offre

- Type : contrat de durée déterminée de 3 mois reconductible
- Régime de travail : mi-temps
- Horaire : 19h00/semaine
- Entrée en service souhaitée : immédiate
- Rémunération conformément à la RGB : E1.
- Possibilité de valoriser toute l'ancienneté dans la fonction à hauteur de 6 ans dans le secteur privé et tout dans le secteur public.

Avantages

- Chèques repas, pécule de vacances, prime de fin d'année
- Gratuité des transports en commun pour le trajet domicile-lieu de travail et possibilité
- Prime pour les déplacements en vélo
- Package de congés attrayant relatif au secteur public
- Possibilité de suivre des formations

Modalités de recrutement

Veuillez nous faire parvenir votre candidature, comprenant :

- votre curriculum vitae détaillé et votre lettre de motivation
- une copie de votre diplôme
- un extrait de votre casier judiciaire récent, moins de 3 mois

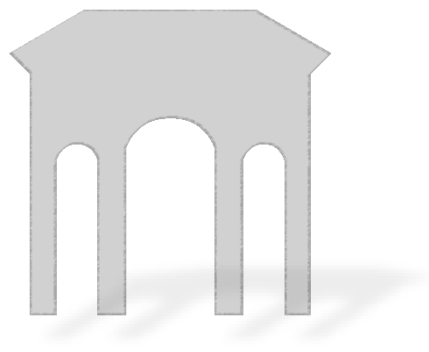
pour le 27/09/2026 au plus tard à l'attention de M. De Hertog Francis, Président du CPAS, UNIQUEMENT à l'adresse électronique suivante : job@cpasenghien.be.

Tout renseignement complémentaire peut être obtenu auprès de Mme Amélie PERE du service RH à cette adresse ou par téléphone au 02/3970140.

Seules les candidatures complètes et répondant aux critères mieux définis ci-avant seront prises en considération.



Vos données personnelles seront traitées conformément au RGPD (UE 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016). Pour plus d'informations, consultez notre politique de confidentialité via le lien suivant : <https://www.enghien-edingen.be/fr/cpas/presentation-du-cpas/protection-de-la-vie-privee-et-des-donnees-personnelles>



CPAS d'Enghien

Rue d'Hoves, 109 à 7850 Enghien