

Cuisine De Monok
Recrutement d'un(e) cuisini(ère)

Conditions de recrutement

1. Etre ressortissant d'un Etat membre de l'Union Européenne
2. Jouir des droits civils et politiques
3. Etre âgé de 21 ans au moins au moment de l'entrée en fonction
4. Etre de conduite répondant aux exigences de la fonction
5. Disposer, au minimum, d'un certificat de réussite dans une section qualifiante de l'enseignement secondaire supérieur dans le secteur de la restauration
6. Etre lauréat de l'épreuve orale qui consistera en un entretien d'embauche sur les connaissances professionnelles et la gestion d'équipe

Type de contrat

- Contrat de travail à durée déterminée de 3 mois renouvelable avec perspective d'un contrat de travail à durée indéterminée
- Temps de travail : à déterminer avec le lauréat (minimum un mi-temps)
- Echelle de rémunération D2 temp plein (brut annuel à l'indice 138,01 : 14.873,62 – 20.228,24 euros en fonction des années d'ancienneté admissible)
- Date de début : au plus tôt
- Horaire de travail : entre 6h00 et 19h36 (selon horaire de matin ou d'après-midi) + un week-end sur 2 ou 3 (selon tournante)

Avantage

- Assurance hospitalisation avantageuse
- Gratuité des transports en commun pour le trajet domicile – lieu de travail
- Possibilité de recevoir une identité pour les déplacements en vélo
- Quota de 26 jours de congé par an
- Chèque repas
- Divers avantages sociaux

Votre fonction

Mise en place du processus complet de confection d'environ 1000 repas de manière journalière et destinés à notre Résidence « Les Cayoteux », notre Centre de la Petite Enfance, aux bénéficiaires des Services d'Aide à Domicile et aux écoles avec le soutien du Chef Gérant, des Chefs de Partie, d'aide-cuisiniers.

Vos missions

- Confection des menus pour nos différents bénéficiaires.
- Assurer un relai efficace auprès de la hiérarchie dans le respect des instructions, recommandations et procédures fixées (Smiley, AFSCA, HACCP) + contrôle réception des denrées.
- Assurer la gestion du service : Stock, DLC, emballage correct, entretien du matériel, des sols et de la cuisine en général
- Participation à l'élaboration des menus
- Préparation et réalisation des plats (chauds et froids)
- Assurer la présentation pour l'envoi.

Profil recherché

- Créativité, rapidité, sourire, rigueur, méthodologie et organisation
- Soutien de la cadence du service et habilité à travailler sous stress
- Allier rapidité et exécution parfaite
- Savoir se faire assister par un ou plusieurs des commis.

Vos qualités

- Organisé et rigoureux
- Grande capacité d'adaptation et de créativité
- Gestion du Stress
- Polyvalence et réactivité

Les candidatures, accompagnées d'un curriculum vitae, d'une copie du diplôme et d'un extrait de casier judiciaire modèle 1, doivent être adressées par pli ordinaire ou courriel à Monsieur le Directeur Général du CPAS, rue du Lombard 4 – 7060 Soignies - email: direction@cpas-soignies.be.

Pour le Centre,

Le Directeur Général,



Christophe MARIN



Le Président,



Hubert DUBOIS