

L'ASBL LE QUINQUET
Recrute un(e) Formateur(ice) en Cuisine

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

Rôle pédagogique

- a. Former et encadrer des candidats bénéficiaires du Revenu d'Intégration Sociale ou chômeurs indemnisés en vue de leur procurer une formation pré-qualifiante garante d'avenir et, le cas échéant, l'orientation vers une autre formation ou un emploi.
- b. Transmettre les valeurs fondamentales du monde du travail :
 - Respect des horaires et du règlement de travail
 - Respect de l'autre et de soi-même
 - Hygiène du travail
 - Envie de progresser (mettre le stagiaire debout)
 - Implication dans l'équipe de travail et responsabilisation
 - Respect de l'outillage et de l'outil de travail
- c. Explication des techniques de cuisine, des recettes et des modes de réalisation.
- d. Élaboration des programmes de formation en partenariat avec le service social du CISP.
- e. Evaluation mensuelle des candidats et interactivité avec le service social du CISP.

Rôle économique

- a. Elaboration des menus de la semaine.
- b. Gestion des commandes fournisseurs en tenant compte de seuils de rentabilité étudiés avec le directeur et le secrétariat.
- c. Prestations extérieures à l'occasion de manifestations exceptionnelles en partenariat avec le Centre Culturel (y compris en WE).
- d. Gestion des stocks en collaboration avec le responsable de salle, le secrétariat et la comptabilité.

Type de contrat

- Contrat de travail de remplacement d'une durée minimum d'un an
- Temps de travail : temps plein
- Echelle de rémunération D2 brut annuel à l'indice 138,01 pour un temps plein : 14.873,62 euros – 20.228,24 euros - brut annuel indexé (1.8845) pour un temps plein : 28029,34 euros – 38120,12 euros en fonction des années d'ancienneté admissibles
- Date de début : le 15/09/2022
- Horaire de travail : de 08h00 à 16h06 du lundi au vendredi

Avantages

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

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