



APPEL A CANDIDATURES

Auxiliaires professionnel(le)s - Surveillant(e)s post-scolaires E1 (H/F/X) Contractuel – CDD – Temps partiel

PROFIL :

- 1° être belge, lorsque les fonctions à exercer comportent une participation, directe ou indirecte, à l'exercice de la puissance publique et aux fonctions qui ont pour objet la sauvegarde des intérêts généraux de la commune, ou, dans les autres cas, être belge ou citoyen ou non de l'Union européenne;
- 2° avoir une connaissance de la langue française jugée suffisante au regard de la fonction à exercer;
- 3° jouir des droits civils et politiques;
- 4° être de bonnes conduite, vie et mœurs;
- 5° justifier de la possession de l'aptitude médicale exigée pour la fonction à exercer;
- 6° être âgé de 18 ans au moins ;
- 7° réussir l'épreuve de sélection.
- 8° une expérience dans le domaine de la surveillance d'enfants est un atout.

L'agent doit satisfaire durant toute sa carrière aux conditions visées aux points 1°, 2°, 3°, 4° et 5° ci-dessus.

L'agent doit satisfaire à la date de postulation aux conditions visées aux points 1° à 6°.

L'agent doit satisfaire à la date de sa désignation à la condition visée au point 7°

CONTRAT :

Contrat à durée déterminée.

5 heures/semaine

Échelle barémique de traitement E1 (338,98€ traitement brut/mensuel temps partiel à 5 heures/semaine indexé - sans ancienneté et avec une allocation de résidence)

FINALITE :

L'Auxiliaire professionnelle - Surveillante post-scolaire assure la surveillance de jeunes enfants et contribue à l'image de l'établissement scolaire. Elle veille à donner une image correcte. Elle contribue à proposer un accueil de qualité.

ACTIVITÉS :

- Surveiller la sécurité et l'hygiène des enfants et réaliser de petits soins.
- Veiller au respect du règlement de l'établissement où il exerce.
- Assister les enfants pendant la période de midi (en ce compris changer les couches ou les vêtements si nécessaire).
- Inciter les enfants à goûter à tous les plats sans jamais les forcer.
- Respecter à la lettre les procédures concernant la manipulation et la distribution des aliments.
- Respecter les règles d'hygiène en vigueur.

POSITIONNEMENT, AUTONOMIE ET RESPONSABILITÉS :

Respecte des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Respecte un devoir de discrétion concernant les informations entendues au cours du travail.

CONDITIONS D'ACCES :

Dispose d'un certificat de bonnes vie et moeurs.
Connaît les règles de sécurité et d'hygiène en vigueur.
A une bonne présentation.
Dispose de bonnes aptitudes physiques.

AVANTAGES

- Une possibilité de valoriser 6 années d'expérience du secteur privé ou en tant qu'indépendant et l'entièreté de l'ancienneté acquise dans le secteur public
- Un pécule de vacances et un régime attractif de congés propre au secteur public
- Une allocation de fin d'année
- Une assurance groupe pension – 2ème pilier
- Une assurance hospitalisation
- L'adhésion au service social collectif du Service fédéral des Pensions
- Des formations continues pour développer vos compétences
- Régime de 36 heures/semaine payé en 38 heures/semaine

CONTACT :

Si cette offre vous intéresse, veuillez adresser votre candidature, votre CV ainsi qu'un extrait du casier judiciaire **obligatoire** (modèles 595 et 596.2) de moins de trois mois pour le **03/07/2026** :

- par courrier au service de la Gestion du personnel de la Ville de Châtelet, rue Gendebien, 55 à 6200 Châtelet

OU

- par courriel : recrutement@chatelet.be

Les candidatures électroniques devront être adressées uniquement à l'adresse mail mentionnée ci-dessus.

Il est également demandé aux candidats d'indiquer en objet : "Recrutement – Auxiliaires professionnel(le)s".

Pour information, cette procédure prévoit la constitution d'une réserve de recrutement d'une durée de 18 mois.

En transmettant votre candidature et les documents annexes sollicités, vous acceptez expressément l'utilisation et le traitement de données à caractère personnel. Ces informations seront utilisées de façon sécurisée, conformément au RGPD, et uniquement aux fins du recrutement concerné. Elles ne seront conservées que durant la procédure de recrutement.