

**Le CPAS de Forest recherche pour sa maison de repos et de vie:
2 Commis de Cuisine (H/F), Niveau E1
Contrat à Durée Déterminée d'un an - Mi-temps**

MISSION

- Assurer la production concrète des repas dans le strict respect des normes d'hygiène et de diététique en vue de proposer une alimentation saine, équilibrée, variée et de qualité à l'ensemble des résidents, aux visiteurs, aux bénéficiaires, aux centres seniors et à la crèche.
- Travailler sous les ordres du chef et du gérant de la cuisine.
- Participer aux activités organisées par le Val des Roses.

DESCRIPTION DES TACHES DU COMMIS DE CUISINE

Organiser le service de la cuisine et planifier les tâches.

- Sous l'autorité du chef et du gérant de la cuisine, le commis de cuisine exécute les tâches déterminées dans l'organisation de travail afin de produire les repas en temps et en heure pour les différents services de la journée (chambres, salons, restaurant, repas livrés).
- Il respecte les quantités et qualités alimentaires, mais aussi les procédures de travail définies dans l'institution. Il veillera à informer l'équipe, le chef ainsi que le gérant de la cuisine de toute déviance constatée en ces matières.
- Il portionne les repas. Il veille à ce que les chariots soient chargés (quantité, qualité tant au niveau matériel que de la nourriture) et que les repas soient servis, aux temps impartis.
- Il veille à respecter les procédures de travail, les mesures de prévention et les règles d'hygiène (matérielle et humaine). Il réalise un suivi journalier de l'état général de la cuisine et signale toute anomalie à l'équipe, au chef et au gérant de la cuisine. Il applique les normes HACCP (prises de température, assiette témoin, traçabilité et tenue des documents adéquats). Il respecte l'ensemble du matériel dotant la cuisine.
- Il fait preuve de respect, de disponibilité et d'amabilité en toute circonstance vis-à-vis de toute personne circulant dans l'institution (personnel, bénévoles, résidents, famille de résidents,...)

Disposer du matériel et des produits nécessaires à la bonne exécution des tâches du service.

- Il assure le bon fonctionnement et l'entretien du matériel en cuisine (friteuse, mixer, trancheuse,...).
- Il informe son responsable du matériel et/ou produits nécessaires à la production.
- Il assure le rangement des commandes dans le bon endroit (réserve sèche, chambre froide,...) et selon la méthode FIFO/FEFO. Il prépare l'approvisionnement des matières destinées à l'alimentation de l'ensemble des résidents, des visiteurs, des bénéficiaires, des centres seniors et de la crèche.

Participer aux activités réalisées dans la maison.

- Apporte une aide aux activités réalisées dans la maison.
- Apporter une aide au service « Auxiliaires Techniques d'Hôtellerie (ATH) » en cas de besoin.

Faire preuve d'esprit d'équipe et manifester un esprit dynamique lors la mise en place de nouvelles techniques, de nouveaux matériels,...

- Participer à l'intégration et l'accueil de nouveaux membres du personnel ou de stagiaires au sein de l'équipe.
- Participer aux formations internes et externes.
- Adhérer au projet de vie développé au Val des Roses.

PROFIL ET COMPETENCES REQUISES

Compétences institutionnelles

- connaissance des concepts principaux du fonctionnement du CPAS ;
- connaissance du règlement de travail ;
- connaissance de l'organigramme et de la structure du CPAS.

Compétences relationnelles et individuelles

- travail avec d'autres à la réalisation d'objectifs communs (liés aux missions du service, de l'institution ou à un projet) ;
- partage des ressources (connaissance, informations, conseils, matériel...)
- attitude soutenant et solidaire.
- Gestion de l'agressivité : garder son calme en toutes circonstances et éviter le conflit.
- Gestion du stress : savoir gérer des imprévus et l'urgence en restant calme et organisé et communiquer de manière professionnelle et correcte dans des situations stressantes.
- Travailler en équipe : comprendre et respecter le travail et les avis des autres ; atteindre les objectifs communs du groupe tout en contribuant à un climat positif au sein du groupe et partager de manière continue les informations pertinentes par rapport au travail d'équipe.
- Organisation du travail personnel : travailler de manière rigoureuse et correcte et savoir organiser ses tâches et gérer son temps.

Compétences du métier

- connaissance en cuisine, production, formation complémentaire en cuisine de collectivités.
- proposer des idées originales aux problèmes rencontrés afin d'améliorer le cadre de travail ou de vie.



CENTRE PUBLIC D'ACTION SOCIALE DE FOREST
OPENBAAR CENTRUM VOOR MAATSCHAPPELIJK WELZIJN VAN VORST

INFORMATIONS RELATIVES AU POSTE A POURVOIR

- Contrat à Durée Déterminée
- Régime de travail : Mi-Temps
- Frais de transports en commun pris en charge intégralement
- Régime de congé attractif

Candidature complète (**CV, lettre de motivation**) à envoyer à : recrutementcpas@publilink.be
avant le 16 juillet 2017