

COMMIS DE CUISINE (H/F/X)

Vous dépendez de l'Adjoint au Chef d'Equipe Cuisine qui rapporte au Chef d'Equipe Cuisine.

Vous participez à la préparation et distribution des repas, lavez la vaisselle et entretenez le matériel es locaux utilisés afin que les personnes (patients, résidents, bénéficiaires de soins), reçoivent un repas dans les délais et répondant aux normes d'hygiène (HACCP).

Votre fonction :

- **Participer à la préparation des repas dans le respect des normes HACCP**
 - Choisir les ingrédients sur base des instructions du cuisinier et des fiches diététiques ;
 - Préparer et découper les ingrédients ;
 - Réaliser les soupes et les repas chauds suivant les recettes fixées au préalable ;
 - Constituer les paniers du petit déjeuner (café, pains...) suivant le listing établi ;
 - Surveiller la cuisson de la préparation suivant la recette ;
 - Portionner les repas suivant les consignes ;
 - Dresser les assiettes selon un schéma préétabli ;
 - Préparer les chariots pour la livraison ;
- **Nettoyer la vaisselle, entretenir le matériel et les locaux utilisés**
 - Trier la vaisselle et la passer au lave-vaisselle ;
 - Nettoyer les machines et les chariots ;
 - Entretenir le local « café » (nettoyer les machines à café, préparer les machines...) ;
 - Nettoyer les locaux de la cuisine et les matériaux utilisés ;

Conditions requises :

- Être détenteur d'une formation en cuisine de collectivité
OU
- Posséder une expérience de 3 mois minimum en cuisine de collectivité

Seuls les candidats répondant aux conditions requises et possédant un dossier complet (**lettre de motivation + C.V. + copie de l'attestation de formation**) pourront être convoqués à un entretien de sélection.

Nos responsables de sélection sont formés à la diversité et à l'égalité des chances. Votre couleur de peau, sexe, âge ou handicap, ... ne jouent aucun rôle dans l'évaluation de vos compétences. Si vous souffrez d'un handicap, d'un trouble ou d'une maladie, vous pouvez demander une adaptation de la procédure de recrutement en précisant quels sont vos besoins.

Nous pourrions également envisager ensemble, si cela s'avère nécessaire, un aménagement du contenu de la fonction ainsi que du poste de travail.

Compétences requises :

- Faire preuve de fiabilité
- S'auto-développer
- Atteindre les objectifs
- Travailler en équipe
- Agir de manière orientée service
- Orientation qualité
- Faculté d'adaptation
- Sens de l'initiative

Conditions d'exercice de la fonction :

- Contrat de remplacement ou contrat à durée déterminée
- Barème IFIC Code 2690 – Catégorie 6

Avantages :

- Chèques-repas (valeur faciale de 6,60€)
- Prime de fin d'année et pécule de vacances
- Minimum 27 jours de congés par an (Temps plein)
- Possibilité de souscrire à une assurance hospitalisation avantageuse
- Divers avantages sociaux

Modalité d'introduction des candidatures :

Les candidatures complètes doivent être envoyées via le formulaire en ligne sur le site www.marronniers.be ou par courrier à Madame Valérie LAHIER, Directrice des Ressources Humaines : 94 Rue Despars 7500 TOURNAI.

Pour
affichage à
partir du

07/11/2024

Fanny
BONNET
Adjointe à la
Direction
des
Ressources
Humaines

Pour le 27 novembre 2024 au plus tard.

Les entretiens auront lieu le jeudi 05 décembre 2024. (Selon le nombre de candidatures, la date du mardi 10 décembre pourrait être ajoutée).