



CUISINIER (H/F/X)

Vous dépendez du Chef Cuisinier qui rapporte au Chef de Service Logistique Achats-Stocks.

Vous préparez les repas suivant les recettes et les réglementations en vigueur afin de pouvoir proposer une alimentation équilibrée, savoureuse et répondant aux normes d'hygiène et de nutrition, dans le respect des normes HACCP.

Votre fonction :

- **Effectuer la préparation des repas (cuisson ou zone froide)**
 - Rassembler les ingrédients et quantités nécessaires et les préparer au besoin (e.a. épluchage) ;
 - Préparer les repas (e.a. chauds, froids, soupes, desserts) suivant les recettes fixées au préalable et le respect des normes HACCP ;
 - Suivre le processus de cuisson/préparation suivant la recette définie au préalable ;
 - Portionner les repas suivant les consignes et les fiches diététiques ;
 - Contrôler systématiquement le processus de préparation des repas ;
- **Contrôler les données diététiques**
 - Vérifier la conformité des portions et aliments en fonction de la fiche du patient ;
 - Préparer les aliments dans le respect des régimes recommandés et des normes HACCP (e.a. plats témoins) ;
 - Veiller à ce que les chariots soient chargés avec les bonnes quantités/températures ;
- **Effectuer des tâches administratives**
 - Prendre connaissance du menu, vérifier les régimes prescrits et établir les fiches de préparation des repas adéquats, en collaboration avec les diététiciens ;
 - Vérifier la température des aliments dans la chaîne de portionnement, frigo, congélateurs et chariots de transport
 - Vérifier les dates de péremption et l'intégrité des emballages ;
 - Surveiller le respect des normes d'hygiène (e.a. personnel, matériel, locaux) ;
 - Suivre les procédures et signer les documents de traçabilité des aliments dans le respect des normes HACCP ;
- **Effectuer diverses activités de nettoyage**
 - Nettoyer les locaux et le matériel utilisé ;
 - Effectuer la vaisselle des ustensiles de cuisine ;

Conditions requises :

- Être détenteur du Certificat de l'Enseignement Secondaire Supérieur en Cuisine (CESS)

Seuls les candidats répondant aux conditions requises et possédant un dossier complet (**lettre de motivation + C.V. + copie du diplôme (équivalence le cas échéant)**) 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
- Créativité
- Sens de l'initiative

Conditions d'exercice de la fonction :

- Contrat de remplacement ou contrat à durée déterminée
- Barème IFIC Code 2671 – Catégorie 11

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.