

Le C.P.A.S. de DOUR recherche des auxiliaires de cuisine en vue de la constitution d'une réserve de recrutement pour sa maison de repos, le home « Le Bon Repos »

FONCTIONS (liste non exhaustive) :

- Prendre connaissance des menus choisis pour les différents repas (déjeuners, diners, soupers) et évaluer les quantités d'aliments nécessaires ;
- Mettre en route les équipements de travail ;
- Réunir les matières premières et auxiliaires nécessaires au travail du jour ;
- Confectionner les préparations froides ou chaudes des déjeuners, des diners et des soupers et exécuter les recettes appropriées ;
- Veiller au bon déroulement du processus de production (qualité, quantité, timing, etc.) en effectuant des contrôles à chaque étape de la production ;
- Une fois les préparations du jour terminées, mettre en route les mises en place du lendemain ;
- Respecter les méthodes HACCP ;
- Veiller à appliquer en permanence les règles d'hygiène et de sécurité ;
- Effectuer des tests de contrôle de fraîcheur et des prélèvements d'échantillons pour le service d'hygiène (ex : assiette test, etc.) ;
- Respecter les procédures mises en place pour assurer la traçabilité des produits (tenir à jour les registres officiels, compléter les feuilles de sortie des stocks/réserves, notifier et classer les données provenant des tests de contrôle (contrôle de l'hygiène, de la température, des dates de péremption des produits, notifications imposées par les normes HACCP, etc.) ;
- Respecter les normes de stockage des marchandises, notamment de celles en congélation ou en chambre froide ;
- Veiller à la bonne conservation des marchandises et au respect de la date limite de consommation ;
- Signaler au responsable de cuisine les diminutions de stock ;
- Veiller en permanence à la bonne tenue des locaux (propreté, rangement, etc.) et participer quotidiennement à l'entretien et à la remise en ordre du matériel et des équipements de cuisine, de la cuisine et de ses annexes ;
- Relayer à son supérieur hiérarchique tout fait ou attitude préjudiciable au bon fonctionnement et à la bonne réputation de l'établissement ;
- Transmettre les informations pertinentes à l'équipe et/ou au responsable hiérarchique ;
- Avant de quitter le lieu de travail, vérifier que tout soit éteint ou fermé (lumières, fours, frigos, congélateurs, etc.).

PROFIL :

Le candidat doit :

1°.- être belge ou citoyen d'un membre de l'Espace économique européen (les états membres de l'Union européenne, plus l'Islande, la Norvège et le Liechtenstein) ou de la Confédération suisse ;

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 bonne conduite, vie et mœurs (fournir un extrait de casier judiciaire vierge * datant de moins de 3 mois (* avec possibilité d'appréciation en cas de condamnation du Tribunal de Police pour des délits mineurs) ;

5°.- posséder un diplôme au moins égal à :

- celui qui est décerné à la fin des études E.T.S.I. ;
- ou après avoir suivi les cours C.T.S.I. option cuisine, cuisine de collectivité ou hôtellerie ;
- ou diplômes décernés à la fin des études ou des cours professionnels option cuisine, cuisine de collectivité ou hôtellerie ;
- ou du certificat d'apprentissage homologué par la Communauté Wallonie - Bruxelles, tel que délivré par l'IFAPME et en lien avec l'emploi considéré ;
- ou posséder un titre de compétence de base délivré par le Consortium de Validation des compétences et correspondant au niveau du diplôme du 2ème degré option cuisine, cuisine de collectivité ou hôtellerie ;

6°.- posséder le permis de conduire B et si possible, un véhicule personnel.

Les conditions ci-avant doivent être réunies à la date extrême de dépôt des candidatures, soit au plus tard le 31 mai 2024.

L'agent doit satisfaire, durant toute sa carrière, aux conditions visées aux points 1°, 3°, 4° et 6° ci-dessus.

7°.- réussir un examen de recrutement ;

8°.- être déclaré apte par le Conseiller en prévention - médecin du travail à l'issue de l'évaluation de santé préalable à l'affectation ;

9°.- une expérience professionnelle en qualité d'auxiliaire de cuisine est souhaitée.

EPREUVES :

1. Epreuve professionnelle pratique se rapportant à la spécialité de la fonction d'auxiliaire de cuisine ;
2. Epreuve orale : Entretien sur des questions d'ordre général destiné à évaluer vos aptitudes.

Pour réussir, vous devez obtenir au moins 50 % des points à chacune des deux épreuves précitées et au minimum, 60 % au total général.

DIVERS :

Echelle R.G.B. D.1..

Il sera tenu compte d'une ancienneté antérieure éventuelle (reprise de la totalité de l'ancienneté dans le service public et de 10 années au maximum, dans le secteur privé).

Second pilier de pension pour les travailleurs contractuels.

Si cette offre vous intéresse, veuillez envoyer votre CV accompagné d'une lettre de motivation, d'une copie de votre diplôme ou autres titres requis, d'une copie recto-verso de votre carte d'identité et de votre permis de conduire, d'un extrait de casier judiciaire original de moins de 3 mois sous pli recommandé à :

**Madame COQUELET Martine,
Présidente du C.P.A.S.
Rue Emile Estiévenart, 5
7370 DOUR**

DATE LIMITE : 31 mai 2024 (cachet de la poste faisant foi)