



CENTRE PUBLIC
D'ACTION SOCIALE
CHARLEROI

Cuisinier (h/f/x)

(CDI ½ temps + contrat de remplacement ½ temps)

Le CPAS de CHARLEROI recrute un Cuisinier (h/f/x) afin d'intégrer et d'encadrer l'équipe du restaurant de quartier le Jean Ester (situé à la rue Jean Ester 184 à Marchienne Docherie), rattaché à l'Espace Citoyen de la Docherie.

Le restaurant de quartier le Jean Ester propose chaque midi des menus attractifs et équilibrés (potage, plat et dessert) à un prix démocratique permettant l'accessibilité à tous. Ce restaurant se veut être un lieu de convivialité de quartier.

L'équipe est composée d'une dizaine de stagiaires provenant de filières de formation Horeca engagés dans les liens d'un contrat d'insertion Article 60 dans un but double : être initié aux techniques de du métier de commis de cuisine, cuisinier et de service en salle et bénéficier d'un accompagnement professionnel de qualité en vue de se préparer à une insertion durable dans le monde du travail.

Missions

Sous l'autorité de la Responsable de l'Espace Citoyen de la Docherie, le Cuisinier attaché au restaurant le Jean Ester assure une **double** mission :

1. La production de repas :

- ✓ assurer le processus de commandes en concertation avec l'agent administratif ;
- ✓ confectionner les menus hebdomadaires en veillant à proposer des repas équilibrés à un prix abordable ;
- ✓ produire les plats ;
- ✓ contrôler, à toutes les étapes, la qualité des produits ;
- ✓ contrôler les stocks ;

- ✓ contrôler le flux des marchandises entrantes et sortantes ;
- ✓ veiller au respect des normes en vigueur : Afsca et HACCP ;

2. L'encadrement technique de l'équipe du restaurant :

- ✓ participer à la formation ainsi qu'à l'apprentissage des comportements adaptés en milieu professionnel des agents, notamment des agents sous contrat de travail d'insertion ;
- ✓ soutenir la démarche d'émancipation et d'autonomisation des agents ;
- ✓ veiller au respect des diverses règles et procédures en vigueur et au bon déroulement de l'apprentissage ;
- ✓ organiser le travail d'équipe, de la conception au rangement.

Compétences

- Autonomie.
- Fibre pédagogique et de gestion d'équipe.
- Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Capacité d'adaptation, résistance au stress.
- Connaissance des outils bureautiques.

Profil

- Vous disposez d'une formation qualifiante de cuisinier et vous démontrez une expérience minimale d'une année en tant que cuisinier, idéalement en cuisine de collectivité

ou

- Vous disposez d'un titre permettant l'accès à la profession de cuisinier et vous démontrez une expérience minimale de 5 ans en tant que cuisinier, idéalement en cuisine de collectivité.
- Démontrer une expérience en tant que chef de cuisine, gestionnaire d'équipe et/ou formateur en Horeca est un plus.
- Détenir le Certificat d'Aptitudes Pédagogiques est un atout supplémentaire.
- Vous disposez d'un véhicule personnel.

Notre offre

- Un contrat à durée indéterminée à mi-temps **et** un contrat de remplacement à durée indéterminée à mi-temps.
- L'application de l'échelle barémique en fonction du niveau de diplôme.
- Des titres repas d'une valeur de 5,50€.
- Un cadre de travail dynamique au sein d'une administration résolument tournée vers l'avenir.
- De nombreuses opportunités de formations continuées.
- Un horaire de jour du lundi au vendredi.

Intéressé ?

- Les candidat(e)s sont invité(e)s à adresser une lettre de motivation accompagnée de leur curriculum vitae soit par e-mail à l'adresse info@cpascharleroi.be soit par courrier à M. Philippe VAN CAUWENBERGHE, Président du CPAS, 13 Boulevard Joseph II, 6000 CHARLEROI.
- La date limite de dépôt des candidatures est fixée au 07 août 2020.

Contenu des épreuves de recrutement

Sur base des candidatures recevables, les candidat(e)s seront invité(e)s à la procédure de sélection, composée :

- d'un test écrit prévu le lundi 17 août 2020 ;
- d'un entretien oral prévu le mardi 18 août 2020 ;
- d'un test pratique prévu le mercredi 19 août 2020.