

39 Avenue de la Libération - 6791 ATHUS

RECRUTEMENT D'AIDE-CUISINIER A TEMPS PLEIN OU À TEMPS PARTIEL A TITRE CONTRACTUEL (H/F) – NIVEAU E2 – POUR LE CPAS D'AUBANGE ET CONSTITUTION D'UNE RÉSERVE DE RECRUTEMENT

Conditions de recrutement

- Être belge, citoyen de l'Union européenne ou être en possession d'un permis de travail ou d'un permis de séjour;
- Avoir une connaissance de la langue française jugée suffisante au regard de la fonction à exercer;
- Jouir de droits civils et politiques ;
- Être d'une conduite répondant aux exigences de la fonction ;
- Justifier de la possession des aptitudes physiques exigées pour la fonction à exercer;
- Être âgé de 18 ans au moins ;

La sélection comporte un maximum de trois épreuves (article 42 du statut administratif du CPAS Aubange) à fixer par la commission de sélection constituée pour ce recrutement.

Pour être versés dans la réserve de recrutement, les candidats doivent réussir toutes les épreuves (50%) ET avoir un total général de 60% minimum.

Dès après le recrutement, il sera procédé à la constitution d'une réserve de recrutement valable pendant 2 ans et reprenant tous les candidats ayant satisfait aux examens mais non retenus dans un premier temps.

Fonction

- Il est responsable du travail qui lui est confié par le cuisinier, et sera en mesure de le remplacer en cas d'absence. A cet effet, il doit être capable :
- d'assurer la préparation, le portionnement et le conditionnement de tous les menus : de la maison de repos, des repas du personnel et visiteurs, ainsi que toute demande commanditée par le Conseil de l'Action Sociale du C.P.A.S,
- de respecter les différentes textures, grammages et régimes imposés, selon les instructions données par le C.P.A.S. en collaboration avec le service médical de la maison de repos et du centre de jour.
- Il assure le portionnement du repas de midi au restaurant.
- Il respecte les règles d'hygiène et de sécurité au travail.
- Il respecte le plan d'entretien du service.
- Il aide à débarrasser la cuisine, en assure l'ordre et la sécurité.
- Il prépare les boissons ; café, eau ...
- Il participe au nettoyage du lieu de travail et des instruments de travail.
- Il travaille conformément à la législation HACCP.
- Il doit garantir la qualité des préparations et du goût (doit goûter), selon les spécificités de son public.
- Avoir une autonomie relative dans l'organisation du travail.
- Connaître les divers produits, appareils et techniques.
- Posséder des aptitudes en planification et organisation.
- Avoir l'esprit d'entraide au sein du service.
- Avoir une présentation et une hygiène propres et correctes.
- ..

| Conditions de travail | |
|-----------------------|--|
| Régime de travail | 38 heures/semaine, temps plein ou à temps partiel |
| Contrat | Contrat à durée indétermiée ou contrat de remplacement |
| Salaire | Barème E2 indexé au 01/07/2017 : min 23651,04 € - max 27778,18 € |
| Avantages | Chèques-repas Pécule de vacances Allocation de fin d'année Prime d'attractivité |

Dossier de candidature

- A adresser par courrier à l'attention du Service du personnel à l'adresse suivante : Avenue de la Libération,
 39 à 6791 Athus
- A déposer contre accusé de réception au CPAS à l'adresse suivante : Avenue de la Libération, 39 à 6791 Athus ;
- A envoyer par mail (un accusé de réception sera envoyé en retour) personnel@aubange.be

Les documents à annexer à l'acte de candidature sont les suivants :

- lettre de motivation ;
- curriculum vitae ;
- copie du permis de séjour ou de travail, le cas échéant ;
- copie du passeport APE, le cas échéant ;
- justificatif(s) ou attestation(s) d'expérience professionnelle, le cas échéant ;

La commission de sélection se réunira et analysera la validité des dossiers de candidature.

Les candidatures doivent être rentrées pour le **9 février 2018** au plus tard, le cachet de la poste ou la date de l'accusé de réception faisant foi.

Tous renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès de Monsieur le Directeur général (2 063/37.20.01) ou auprès du Service du Personnel (2 063/38.09.55)

CPAS d'Aubange, le 24 janvier 2018 Par le Bureau,

Le Directeur général, (s) PHILIPPART V. Le Président, (s) DEVAUX V.