



39, Avenue de la Libération – 6791 ATHUS

RECRUTEMENT DE CUISINIER(ÈRE) EN MAISON DE REPOS À TEMPS PLEIN EN CONTRAT A DUREE INDETERMINEE (H/F) – NIVEAU D2 – POUR LE CPAS D'AUBANGE ET CONSTITUTION D'UNE RESERVE DE RECRUTEMENT

Fonction (liste non exhaustive)

- Assurer l'ensemble de ses tâches en respectant le planning/temps, recette, méthode de travail et organisation du travail imposée par le CPAS.
- Réaliser le portionnement du repas de midi au restaurant.
- Respect des différentes textures, grammages et régimes imposés, selon les instructions données par le CPAS en collaboration avec le service médical de la maison de repos et de soins et selon les besoins de la clientèle des repas à domicile.
- Maîtriser les connaissances théoriques et pratiques nécessaires à l'exercice de la fonction.
- Travailler conformément à la législation HACCP.
- Garantir la qualité des préparations et du goût (doit goûter), selon les spécificités de son public.
- Signaler les problèmes et défauts.
- Appliquer la réglementation et les procédures en vigueur au CPAS.
- Appliquer les normes de sécurité en vigueur dans son domaine d'activité.
- Agir avec conscience et de manière responsable.
- Aller à la rencontre des résidents pour s'informer des réalités de terrain en matière culinaire.
- Etre capable de fournir des explications quant à la composition des menus.
- Faire preuve de créativité dans la recherche, l'élaboration et la présentation des préparations.
- Etre capable d'appliquer les modes opératoires d'utilisation du matériel et des machines liés à son domaine d'activité.
- ...

Conditions de recrutement

- être belge ou ressortissant ou de l'Union européenne ou être en possession d'un permis de travail ou d'un permis de séjour;
- Etre titulaire d'un diplôme ou titre de formation permettant l'exercice de la fonction. En cas de diplôme(s) étranger(s), le candidat s'engage à fournir l'équivalence belge ;
- Etre d'une conduite répondant aux exigences de la fonction ;
- Justifier de la possession des aptitudes physiques exigées pour la fonction à exercer ;
- Satisfaire aux examens de recrutement prescrit consistant en un maximum de 3 épreuves (article 42 du statut administratif de la commune applicable au CPAS Aubange) ;
- Jouir de ses droits civils et politiques ;
- Etre d'une conduite répondant aux exigences de la fonction ;
- Avoir une connaissance de la langue française jugée suffisante au regard de la fonction à exercer ;
- Etre âgé de 18 ans au moins

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.

Conditions de travail

Régime de travail	temps plein (38h/smeaine)
Contrat	Contrat à durée indéterminée
Salaire	Barème D2 :min 15.272,74 € max 20.680,92 € annuel brut non indexé avec des augmentations en fonction de l'ancienneté dans le service
Avantages	<ul style="list-style-type: none">- Chèques-repas- Pécule de vacances- Allocation de fin d'année- Prime d'attractivité- Prime de samedi, w-e et jours fériés travaillés

Modalités de contact

Les candidatures doivent impérativement être envoyées via les moyens suivants :

- Par courrier à l'attention du président du CPAS, Mr Vivian DEVAUX, Avenue de la Libération, 39 à 6791 Athus
- Déposé en main propre au CPAS d'Aubange contre accusé de réception, Avenue de la Libération, 39 6791 ATHUS
- Par mail au service du personnel du CPAS d'Aubange :
job@aubange.be

Les candidatures doivent être rentrées pour le **20 juillet 2018** au plus tard, le cachet de la poste ou la date de l'accusé de réception faisant foi.

Tout dossier incomplet à la date de clôture du dépôt des candidatures sera écarté d'office.

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

- lettre de motivation ;
- curriculum vitae ;
- copie du diplôme requis ou de l'équivalence ;
- Un passeport APE, le cas échéant

Tous renseignements complémentaires peuvent être obtenus :

- Auprès de Madame TISON Bernadette, (☎ 0496/16.08.65)
- Auprès du Service du Personnel (☎ 063/37.20.11)