

Assistant technique – Cuisinier (H/F/X)

REFERENCE : 04/SC/IPPJ/2019/030

PROCEDURE DE MISE EN ŒUVRE

Appel interne et externe à candidature, et consultation de la base de données des candidatures spontanées

1. Critères de recevabilité	2. Identité administrative	3. Identité fonctionnelle	4. Profil de compétences	5. Pour postuler
------------------------------------	----------------------------	---------------------------	--------------------------	------------------

Diplôme requis

Vous êtes en possession du diplôme requis de niveau CESS (certificat d'enseignement secondaire supérieur) ou de son équivalence reconnue par le service de l'équivalence des diplômes de la Communauté française au moment de la candidature : un certificat d'enseignement secondaire du troisième degré et

- une sixième année technique en « Hôtellerie »
- ou une 7ème année professionnelle en « Traiteur organisateur de banquets »
- ou une 7ème année professionnelle « Cuisine de collectivité ».

Expérience professionnelle

- Une expérience professionnelle en tant que cuisinier dans le secteur « cuisine de collectivité » constitue un atout pour la fonction
- Une expérience professionnelle en tant que gestionnaire d'équipe constitue un atout pour la fonction.

1. Critères de recevabilité	2. Identité administrative	3. Identité fonctionnelle	4. Profil de compétences	5. Pour postuler
-----------------------------	-----------------------------------	---------------------------	--------------------------	------------------

Niveau

1 2+ 2 3

Catégorie

Administratif Technique Spécialisé Inspection

Echelle barémique

Echelle barémique : 200/2
 Traitement annuel (*indexé au 01/10/2018*) :
 Brut indexé minimum : 25.777,60 €
 Brut indexé maximum : 44.149,41 €

Avantages

- Gratuité des transports en commun pour les déplacements domicile-travail ;
- Assurance hospitalisation à un tarif avantageux via le Service social (la prime de base est gratuite) ;

-
- Titres-repas d'une valeur de 6,60 € par jour presté (avec retenue de 1,24 €) ;
 - Pécule de vacances et prime de fin d'année
 - Allocation annuelle spéciale (petite prime de risque)
-

Affectation

Administration générale de l'Aide à la Jeunesse
IPPJ de Braine-le-Château
Lieu de travail : Chemin Saint-Joseph 3, 1440 Braine-le-Château

Contexte budgétaire

Services continus

Type de recrutement

Contrat de remplacement

1. Critères de recevabilité	2. Identité administrative	3. Identité fonctionnelle	4. Profil de compétences	5. Pour postuler
-----------------------------	----------------------------	----------------------------------	--------------------------	------------------

Mission(s) de l'entité

L'IPPJ de Braine-le-Château accueille en régime fermé des jeunes poursuivis pour des faits qualifiés infractions qui lui sont confiés par le Tribunal de la jeunesse. Les missions assignées aux IPPJ consistent à favoriser la réinsertion sociale des jeunes qui leur sont confiés, à leur permettre d'acquérir une meilleure image d'eux-mêmes et à les amener à prendre conscience de leurs actes et des conséquences pour la(les) victime(s). Pour ce faire, les IPPJ développent des actions pédagogiques différenciées tendant à répondre de manière optimale aux besoins des jeunes

Objectifs de la fonction :

Le cuisinier veille à la composition des menus et à la préparation des repas des jeunes pris en charge par l'IPPJ, dans le respect des règles d'hygiène et de diététique.
Il organise et répartit le travail de l'équipe de cuisine.

Domaines de résultats (tâches et responsabilités) :

En tant **que cuisinier** (H/F/X), vous serez amené à :

Préparer les repas des jeunes pris en charge par l'institution et d'une partie du personnel

- Composer des menus équilibrés, dans le respect des règles diététiques
- Participer à la préparation des repas et veiller à leur acheminement vers les unités de vie

Veiller au respect de la sécurité alimentaire

- Connaître, respecter et faire respecter les règles en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire
- Connaître, respecter et faire respecter les procédures, effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Assurer le suivi des remarques formulées par les organismes de contrôle

Veiller à la maintenance et à l'hygiène de la vaisselle, des équipements, des locaux de préparation et de conservation des aliments

- Appliquer les procédures d'entretien et les autocontrôles précisés dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Participer et superviser le nettoyage, l'entretien, le rangement de la vaisselle, du matériel et des ustensiles de cuisine, des installations de cuisine
- Veiller à l'entretien des réserves d'alimentation
- Veiller au rangement du matériel, des machines, des produits
- Veiller à la propreté des vêtements de travail

Assurer une gestion des stocks adéquate

- Rédiger les bons de commande, prendre contact avec les fournisseurs si nécessaire
- Réceptionner et contrôler les denrées alimentaires
- Les ranger en fonction des nécessités de conservation de chacune d'elles
- Veiller aux dates de péremption et gérer le stock de sorte à éviter tout manque mais aussi tout gaspillage

Organiser le travail de l'équipe de cuisine

- Répartir les tâches de préparation des repas et de nettoyage entre les membres de l'équipe
- Vérifier la qualité du travail réalisé par l'équipe de cuisine
- Veiller au respect des règles de sécurité en cuisine
- Veiller à ce que les repas soient distribués dans le respect des horaires établis

Si vous souhaitez plus d'informations sur cette fonction, veuillez contacter la personne de référence ci-dessous :

Jean-Marc LOMMA , jean-marc.lomma(at)cfwb.be

Relations hiérarchiques : Responsable hiérarchique : Jean-Marc LOMMA , jean-marc.lomma(at)cfwb.be

Nombre de collaborateurs à gérer : 0 collaborateurs

Relations fonctionnelles : Nécessite des relations fonctionnelles avec:

	Quotidien	Hebdo	Mensuel
la direction	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
les jeunes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Horaires : La fonction comporte des horaires en service continu 7 jours/7, par pauses, entre 6H et 20H

Principalement en cuisine.

La fonction comporte des stations debout prolongées, la manutention de charges, des expositions fréquentes à la chaleur et au froid.

Environnement de travail :

La fonction implique le respect des règles d'hygiène (personnelle et professionnelle), le port d'équipements appropriés et l'utilisation de produits d'entretien

Compétences spécifiques / techniques nécessaires ou souhaitées pour exercer la fonction :

	Requises			Atouts
	Elémentaires	Bonnes	Approfondies	
Réglementation :				
Normes de sécurité (manipulation des denrées alimentaires, contrôle de leur traçabilité, utilisation...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Règles et normes d'hygiène (Haacp, Eurofood, Afscs, Sippt,... et personnelle)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aspects techniques :				
Techniques culinaires (mises en œuvre en cuisine ou en office), les denrées alimentaires, la présentation et la décoration des plats	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissance des règles de diététique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissances des techniques d'entretien des matériels et des locaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestion des stocks	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestion d'une équipe en cuisine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1. Critères de recevabilité	2. Identité administrative	3. Identité fonctionnelle	4. Profil de compétences	5. Pour postuler
-----------------------------	----------------------------	---------------------------	--------------------------	------------------

**Définition
Compétences
génériques /
comportementales
nécessaires pour
l'exercice de la fonction :**

Analyser l'information

Vous analysez de manière ciblée les données et jugez d'un œil critique l'information.

Résoudre des problèmes

Vous traitez et résolvez les problèmes de manière autonome, cherchez des alternatives et mettez en œuvre les solutions.

Diriger des collaborateurs

Vous donnez des instructions claires, suivez et dirigez les résultats des collaborateurs et vous assurez que tout le monde adopte un comportement adéquat.

Travailler en équipe

Vous créez et améliorez l'esprit d'équipe en partageant vos avis et vos idées et en contribuant à la résolution de conflits entre collègues.

Faire preuve de fiabilité

Vous agissez de manière intègre, conformément aux attentes de l'organisation, respectez la confidentialité et les engagements et évitez toute forme de partialité.

Faire preuve de respect

Vous montrez du respect envers les autres, leurs idées et leurs opinions, acceptez les procédures et les instructions.

Atteindre les objectifs

Vous vous impliquez et démontrez de la volonté et de l'ambition afin de générer des résultats et assumez la responsabilité de la qualité des actions entreprises.

Communiquer

Vous vous exprimez, tant par écrit qu'oralement, de manière claire et compréhensible et rapportez les données de manière correcte.

**Compétences
investiguées lors de
l'entretien**

Compétences techniques

- Règles de sécurité / Normes d'hygiène / Techniques culinaires / Règles de diététique

Compétences comportementales

- Travailler en équipe
- Diriger des collaborateurs
- Faire preuve de fiabilité
- Communication orale

Attention ! Les compétences en gras et la motivation sont considérées comme particulièrement importantes pour la fonction.

1. Critères de recevabilité	2. Identité administrative	3. Identité fonctionnelle	4. Profil de compétences	5. Pour postuler
-----------------------------	----------------------------	---------------------------	--------------------------	------------------

- Vous pouvez poser votre candidature jusqu'au **20 novembre 2019** inclus.
- Pour être prise en considération, votre candidature à cette fonction devra mentionner uniquement la référence **04/SC/IPPJ/2019/030** ainsi que comporter :
 1. **Un curriculum vitae rédigé en français et actualisé.**
 2. **Une lettre de motivation faisant mention de la référence 04/SC/IPPJ/2019/030.**
 3. **Une copie du (ou des) diplôme(s) requis.**
- Précisions quant aux critères de recevabilités :
 - Expérience : Vous devez posséder l'expérience professionnelle appropriée. La vérification de votre expérience se fait sur base de votre C.V
 - **Pour chacune de vos expériences professionnelles, veuillez indiquer précisément les dates d'exercice du poste (jour, mois et année)**
 - Si vous postulez pour un emploi pour lequel une expérience et/ou des compétences techniques sont requises, nous vous conseillons d'accorder une attention particulière à la description de celle(s)-ci dans votre C.V. Ce sont ces données qui sont utilisées par nos chargés de sélection pour la présélection qualitative des C.V.
 - Diplôme : Vous devez être en possession du ou des diplôme(s) requis :
 - Pour les diplômes obtenus hors Belgique, une attestation d'équivalence du diplôme de la Communauté française est requise (pour l'obtenir: 02/690.89.00 Service de l'équivalence des diplômes /Service de la reconnaissance académique et professionnelle des diplômes étrangers d'enseignement supérieur)
 - Pour les diplômes belges obtenus dans une autre langue que le français, une attestation de votre connaissance de la langue française délivrée par le Selor suite à un test linguistique (article 7) est requise (pour l'obtenir : inscription en ligne sur le site du Selor (www.selor.be))
 - Vous êtes belge ou ressortissant d'un Etat faisant partie de l'Espace économique européen (ou de la Suisse) ou ressortissant hors espace économique européen disposant d'un titre de séjour et d'un permis de travail valides
- **Envoi de votre candidature**

Les dossiers de candidature seront adressés à Monsieur Sébastien DELSANNE par mail : [coordination.ippj\(at\)cfwb.be](mailto:coordination.ippj(at)cfwb.be) en mentionnant uniquement la référence **04/SC/IPPJ/2019/030** dans l'objet du mail.

Sur la base des lettres de motivation, des curriculum vitae et du nombre de candidatures recevables, le jury de sélection pourra limiter le nombre de candidatures.

Le Ministère de la Fédération Wallonie Bruxelles promeut la diversité et l'égalité des chances. Nos chargés de sélection mettent en œuvre des procédures de sélection objectives fondées sur les compétences. La couleur de peau, l'origine, le sexe, les convictions religieuses, le handicap ... ne jouent aucun rôle dans le screening et l'évaluation des candidats.

Vous présentez un handicap, un trouble ou une maladie et souhaitez bénéficier d'aménagements raisonnables dans le cadre de la procédure de sélection ?

Faites en mention dans votre acte de candidature en mettant en avant les informations qui nous permettront d'adapter les conditions de l'entretien.

Vous serez alors contacté(e) par notre Conseillère « Fonction publique inclusive ».

Pour toute question sur les aménagements raisonnables : vous pouvez contacter Julie Barozzini au 02/413.21.45 ou par mail à [inclusion\(at\)cfwb.be](mailto:inclusion(at)cfwb.be)



F É D É R A T I O N
W A L L O N I E - B R U X E L L E S