



APPEL À CANDIDATURES

OUVRIER - CUISINIER

ÉTABLISSEMENT

Ecole Hôtelière de la Province de Namur

Adresse : Avenue de l'Ermitage, 7 à 5000 NAMUR

INTITULÉ DU POSTE

Ouvrier (classe 2) – cuisinier à l'EHPN (Ecole Hôtelière de la Province de Namur)

DURÉE DE LA MISSION

Contrat de remplacement à temps plein (38h/semaine) limité au 30 juin 2022.

CONDITION D'ACCÈS

Diplôme – Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur (CESS) en lien avec la fonction de cuisinier.

CONTENU DE LA MISSION

Le cuisinier est le collaborateur direct du chef de cuisine. Il assure, sous l'autorité de celui-ci, à la fois les tâches administratives et techniques nécessaires à l'élaboration des repas comme le respect des règles de la diététique, des règles d'hygiène et dans un souci de bonne gestion économique. Il participe activement au projet éducatif mis en avant par la Province de Namur en matière d'alimentation saine et durable.

CONTRAIINTES DE LA MISSION

- Alternance de passage en zone chaude et en zone froide ;
- Bruit et danger liés à l'utilisation de certaines machines ;
- Manipulation de produits alimentaires pouvant être allergisants ;
- Station debout prolongée ;
- Manutention de charges.

ENTRETIEN AVEC LA DIRECTION

- Présentation
- Motivation pour la fonction

Les candidatures à cette mission doivent être adressées **pour le 26 octobre 2021 au plus tard** à Madame Carinne ANCIAUX, Service de Gestion des Ressources Humaines, Rue Henri Blès, 190C – 5000 NAMUR

Les candidatures seront accompagnées d'une lettre de motivation, d'un CV et d'une copie de diplôme.

A transmettre par **courriel** : carinne.anciaux@province.namur.be
en mentionnant dans l'objet "EHPN – Candidature Ouvrier cuisinier"



Administration Provinciale de l'Enseignement et de la Formation

IDENTIFICATION DE LA FONCTION

| | |
|--------------------------------|---|
| <i>Intitulé de la fonction</i> | Cuisinier |
| <i>Grade</i> | Ouvrier classe 2 |
| <i>Echelle barémique</i> | D4 |
| <i>Statut</i> | Contrat de remplacement |
| <i>Régime de travail</i> | Temps plein |
| <i>Service</i> | Ecole Hôtelière de la Province de Namur |

LES MISSIONS :

| | |
|--|---|
| <i>Mission principale, raison d'être ou finalité :</i> | <p>Le cuisinier est le collaborateur direct du chef de cuisine. Il assure, sous l'autorité de celui-ci, à la fois les tâches administratives et techniques nécessaires à l'élaboration des repas comme le respect des règles de la diététique, des règles d'hygiène et dans un souci de bonne gestion économique. Il participe activement au projet éducatif mis en avant par la Province de Namur en matière d'alimentation saine et durable.</p> |
| <i>Missions et activités :</i> | <p><u>MISSION 1 : GESTION DE LA CUISINE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Aider à la tenue des fiches de stock et assurer une bonne rotation des stocks en tenant compte des dates de péremption et de limites de consommation - Contribuer à la gestion stricte des réserves alimentaires - Participer à l'élaboration, sur base du plan alimentaire et de son tableau de fréquence préalablement définis, les menus pour chaque période de quatre semaines, dans une perspective d'alimentation saine et durable <p><u>MISSION 2 : TRAVAIL EN CUISINE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Assurer la réalisation des repas en collaboration avec le chef de cuisine - Participer au service des repas dans le restaurant scolaire - Aider à la commande et à la gestion des stocks et veiller à la bonne distribution des matières premières - Réceptionner et contrôler les marchandises livrées par les fournisseurs - Prendre part à l'établissement de l'inventaire annuel de la cuisine et du restaurant - Assurer l'entretien des locaux, des équipements et du matériel <p><u>MISSION 3 : SECURITE – SURVEILLANCE ET HYGIENE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - En cas d'anomalie constatée (vol, marchandises non conformes,...), prévenir le chef de cuisine - Participer à la réalisation du plan HACCP - Ne laisser pénétrer aucune personne étrangère au service dans la cuisine - Respecter les mesures d'hygiène et répondre aux procédures imposées par l'AFSCA, telles que notamment : <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier et relever les températures des chambres froides et frigos et en tenir le registre - Prélever des échantillons des repas préparés et les conserver obligatoirement pendant trois jours - Porter des uniformes propres et les accessoires requis - Veiller à ce que, durant le travail, le personnel de cuisine ne porte ni bijoux, ni montre, ni vernis à ongles - Appliquer les principes relatifs à l'hygiène personnelle et à l'hygiène professionnelle (par exemple, le lavage des mains) - Promouvoir l'hygiène des locaux restaurant, cuisine et stockage |

| | |
|--------------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Prendre en compte les recommandations ou décisions liées au projet « alimentation saine » de l'école - Respecter les règles de prévention en matière de sécurité pour soi et pour les autres <p><u>MISSION 4 : COMMUNICATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Développer une bonne relation et communication au sein de l'équipe et avec les utilisateurs du restaurant - Signaler au chef de cuisine tout comportement inadéquat des élèves - Participer à l'organisation d'événements - Participer à la promotion de l'alimentation saine en informant les élèves et autres utilisateurs - Prendre connaissance des notes de service et de l'agenda de l'école <p><u>MISSION 5 : MANAGEMENT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Aider à la gestion du personnel de cuisine : horaire, organisation du travail, gestion des congés, évaluation - Favoriser un climat de bonne collaboration et de respect au sein de l'équipe - Mobiliser et animer l'équipe de cuisine - Répartir le travail entre les membres de l'équipe placée sous sa responsabilité en tenant compte des compétences de chacun et en veillant à valoriser chacun - Proposer à la Direction ou à son délégué des formations continues pour actualiser les compétences de l'équipe en fonction de l'évolution du service - Tenir la Direction informée de l'évolution des missions qui lui sont confiées - Valoriser l'image de son pôle et du PO - Gérer en première ligne les conflits, fautes et infractions au RT et autres règlements en ce qui concerne le personnel de cuisine - Transmettre à la Direction ou à son délégué des informations utiles à l'évaluation des agents |
| <p><i>Contraintes du poste :</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> - Alternance de passages en zone chaude et en zone froide - Bruit et danger liés à l'utilisation de certaines machines - Manipulation de produits alimentaires pouvant être allergisants - Station debout prolongée - Manutention de charges |

COMPÉTENCES REQUISES POUR LE POSTE :

| | |
|-----------------------|---|
| <i>Savoir :</i> | <ul style="list-style-type: none">- Être titulaire d'un diplôme du niveau de l'enseignement secondaire supérieur en rapport avec la fonction à exercer, dans un des domaines suivant : boulangerie-pâtisserie, cuisine de collectivité, hôtellerie, cuisine, boucherie, traiteur.- Bonnes connaissances dans le domaine culinaire- Connaissance de l'alimentation saine et durable- Excellentes connaissances des règles de sécurité, d'hygiène (alimentaire, individuelle, des locaux, des instruments) et des procédures HACCP- Connaissance de l'outil informatique- Maîtrise de la langue française (expression écrite et orale) |
| <i>Savoir-faire :</i> | <ul style="list-style-type: none">- Préparer des menus à grande échelle- Faire face aux imprévus (changements de menu, rupture d'approvisionnement, absence du personnel)- Maîtriser l'équipement de cuisine- Maîtriser les techniques liées aux missions confiées (préparation et service des repas)- Organiser son travail selon les règles d'ergonomie- Disposer de compétences en gestion d'équipe- Faire preuve de rapidité dans l'exécution de son travail- Disposer d'un bon sens de la communication |
| <i>Savoir-être :</i> | <ul style="list-style-type: none">- Etre patient, minutieux- Etre polyvalent, flexible et disponible- Etre très organisé et ordonné- Etre autonome- Avoir un souci constant des économies à réaliser au bénéfice de toute la communauté scolaire- Etre agréable et diplomate dans les rapports avec les autres personnes- Etre capable de différencier sphère privée et professionnelle- Pouvoir transmettre son savoir-faire- Faire preuve de créativité |