



## **Cantinier** **Agent en charge de la préparation des repas** **(réserve de recrutement)**

---

Le candidat H/F/X doit être à même de (liste non exhaustive) :

Conformément aux objectifs fixés en concertation avec la ligne hiérarchique, l'agent en charge de la préparation des repas produit un résultat visible en cuisinant et dressant les repas. Il contrôle l'état des aliments et du matériel et s'informe des dates de péremption. Il gère son travail afin de garantir le respect de la chaîne alimentaire et des normes d'hygiène. Il assure des activités logistiques essentiellement liées au transport de l'alimentation.

De manière plus spécifique et non exhaustive, vos missions consisteront en/au :

- Préparer et organiser son travail

Pour cela, il est notamment capable d'/de :

- Organiser son plan de travail, agencer son espace de travail et entretenir ses équipements
- Préparer le matériel et les ingrédients pour les repas
- Vérifier la propreté du matériel utilisé et du poste de travail
- Prioriser l'ordre des découpes, des cuissons, etc.
- Ranger la cuisine, l'espace de travail
- Préparer les repas pour l'expédition

Il est également capable d'/de :

- Lire les informations et ingrédients indiqués sur les étiquettes des produits
- Lire les menus, les bons de commande, les bons de livraison...

- Confectionner des repas, cuisiner les repas prévus dans les menus

Pour cela, il est notamment capable d'/de :

- Manipuler les ustensiles de cuisine avec dextérité pour les épluchages, découpes, etc.
- Appliquer (produit/technique) les délais de cuisson recommandés
- Appliquer (produit/technique) les recettes dans le respect des régimes alimentaires imposés
- Appliquer (produit/technique) l'habillage des viandes, volailles, gibiers, poissons (enlever les os, les arrêtes, nettoyer les extrémités, ficeler, etc.)
- Cuisiner des sauces, potages, hors-d'œuvre, des desserts, etc. en respectant les recettes
- Découper des garnitures
- Nettoyer, éplucher, couper et cuire les légumes et les fruits
- Veiller à respecter la chaîne du froid pour garantir la qualité et le respect des mesures de sécurité et d'hygiène relatives aux produits

- Gérer les stocks de produits alimentaires

Pour cela, il est notamment capable de :

- Contrôler les aliments, ingrédients et identifier la fraîcheur de ceux-ci, ainsi que la qualité des produits
- Vérifier les dates de péremption
- Organiser et avoir un système de rotation dans les frigos, congélateurs ; tenir compte des conditions de conservation
- S'assurer du respect des techniques de conservation des aliments
- Commander et réceptionner les denrées alimentaires

- Nettoyer et entretenir le matériel

Pour cela, il est capable d'/de :

- Démontez (et remonter) les machines pour les nettoyer correctement
- Nettoyer le matériel et le lieu de travail, trie les déchets (PMC, carton, déchet ménager, etc.)

### **Atouts supplémentaires**

Vous disposez :

- d'une formation en cuisine (de collectivité)
- d'une expérience relevante dans le domaine de plusieurs années
- d'un permis de conduire

Nous vous voyons doté des compétences suivantes :

- Sens de l'organisation et méthodologie du travail
- Connaissances des propriétés, des précautions d'emploi et de stockage des différents produits
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Esprit d'équipe
- Rapidité et qualité d'exécution
- Qualités relationnelles (discrétion, honnêteté, amabilité)
- Capacité d'adaptation (situations de travail, rythmes d'activité...)

### **Type de contrat**

Contrat de remplacement – ½ temps (18h45/semaine) ou temps plein en fonction du temps de travail de l'agent à remplacer.

La rémunération est rattachée à l'échelle barémique E2 (barème RGB de la fonction publique locale).

### **Conditions générales**

Pour pouvoir être engagé, le candidat devra remplir les conditions suivantes :

1. Être belge lorsque les fonctions à exercer comportent une participation directe ou indirecte, à l'exercice de la puissance publique et aux fonctions qui ont pour objet la sauvegarde des intérêts généraux de l'Etat, de la Communauté ou de la Région, dans les autres cas, être belge ou citoyen de l'Union Européenne ;
2. Jouir des droits civils et politiques ;
3. Être de bonne conduite, vie et mœurs ;
4. Être âgé de 18 ans au moins ;
5. Être porteur d'un diplôme ou certificat d'étude suivant les conditions propres à l'emploi à conférer ;
6. Réussir un examen de recrutement.

L'agent doit satisfaire durant toute la carrière aux conditions visées aux points 1 à 3.

### **Conditions spécifiques**

1. Disposer d'un permis de conduire B, ainsi que d'un véhicule
2. Epreuve : entretien oral à bâtons rompus permettant d'apprécier l'adéquation de la personne avec le profil recherché.

NB : Les candidats, pour être sélectionnés, devront obtenir 60 % pour que la candidature soit retenue

**L'acte de candidature** (contenant les documents suivants : lettre de motivation, curriculum vitae, copie du permis de conduire et extrait du casier judiciaire, délivré moins de deux mois avant la date limite de clôture des candidatures) sera adressé par courriel à notre Gestionnaire des ressources humaines ([virginie.fantacci@profondeville.be](mailto:virginie.fantacci@profondeville.be)) pour le 09 décembre 2022.

Le passeport APE sera à communiquer avant l'entrée en service.

Le Jury se réserve le droit d'opérer une première sélection des candidatures sur base des formations et expériences relevantes des candidats pour la fonction.