



CRH Domaine de Farnières

Farnières 4

6698 Grand-Halleux

Appel à candidature

Intitulé du poste : Cuisinier

Contexte de travail :

CRH Domaine de Farnières, situé à Farnières 4, 6698 Grand-Halleux.

Le Centre de Rencontres et d'Hébergement Domaine de Farnières est un centre qui accueille des groupes et des particuliers.

Sa mission principale est axée sur la jeunesse (groupes scolaires, mouvements de jeunesse et autres groupes de jeunes), mais nous accueillons également des groupes d'adultes, des particuliers et des familles.

Nos activités majoritaires sont l'animation de groupes et la mise en place ou l'accompagnement d'évènements.

Missions principales du poste :

Ce poste est principalement axé sur la préparation de repas, la gestion des commandes et des stocks, le service, la vaisselle et le nettoyage des locaux liés à la restauration.

Le travail se fait dans un climat de solidarité envers toute l'équipe. Il est donc possible de donner un coup de main dans d'autres secteurs, lorsque le besoin se fait ressentir.

Pôle cuisine :

- Gestion repas :
 - o Concevoir des menus avec des produits de saison et en respectant les régimes / allergies alimentaires (sans gluten, sans lactose, végétariens, etc.)
 - o Préparer des repas selon les menus, les régimes et le profil des groupes (enfants, adolescents, adultes, personnes handicapées, âgées, etc.)
 - o Veiller à éviter le gaspillage : cuisiner les bonnes quantités, reconditionner les produits lorsque cela est possible, respecter les dates de péremption, etc.
 - o Service des repas.
 - o Gestion, encadrement et accompagnement des groupes dans un objectif citoyen lors des repas (sensibilisation au gaspillage alimentaire, explications des menus, donner les consignes pour le déroulement du repas, etc.)
 - o Encadrer les groupes lors du débarrassage des tables et de la vaisselle.
 - o Préparation/entretien/organisation/rangement du matériel.
- Gestion commandes :
 - o Gérer les commandes en fonction du planning afin de les adapter aux exigences alimentaires, au nombre et aux profils des groupes.
 - o Gérer les stocks selon les dates de péremption et dans une optique anti-gaspillage.
 - o Gérer les espaces de stockage.
 - o Gérer les stocks selon la saison.
 - o Gestion des commandes de matériel et ustensiles de cuisine.
 - o Veiller à favoriser une démarche « zéro déchets ».

- Gestion des espaces de restauration :
 - o Entretien et nettoyage des locaux de restauration (chambre froide, cuisine, réfectoire, salle-vaisselle, bar, WC, etc.)
 - o Entretien et nettoyage du matériel de cuisine.
 - o Amélioration de l'espace de travail.
- Gestion administrative :
 - o Participer aux débriefings de l'équipe globale (entretien, cuisine, animation, technique, etc.)
 - o Suivi des documents et des normes AFSCA (températures congélateurs, allergènes, huiles, etc.)

Compétences/qualités :

- Savoir-faire :
 - o Gestion du temps ;
 - o Priorisation des tâches à accomplir ;
 - o Être en capacité de débriefer avec les autres membres de l'équipe ;
 - o Suivi des documents administratifs liés à la restauration : commandes, normes AFSCA, menus, allergènes, plannings, etc.
 - o S'adapter et faire attention aux exigences des clients ;
 - o S'adapter aux imprévus ;
 - o Souci du détail ;
 - o Gérer la restauration pour de grands groupes ;
 - o Gestion du stress ;
 - o Savoir travailler en équipe.
- Savoir-être :
 - o Relationnel avec la clientèle très important avec les collègues et les bénévoles ;
 - o Cultiver une attitude conviviale, positive et dynamique ;
 - o Avoir la fibre sociale ;
 - o Manifester une ouverture d'esprit ;
 - o Esprit d'équipe ;
 - o Organisé et méthodique ;
 - o Flexibilité et adaptation continue ;
 - o Ponctualité ;
 - o Savoir se remettre en question et recevoir les critiques constructives ;
 - o Polyvalence : être prêt à donner un coup de main pour le nettoyage, le service à table, à l'accueil, ...
 - o Être à l'aise avec les différents publics (enfants, adolescents, adultes, personnes handicapées, âgées, etc.)
 - o Être en position de formation/d'apprentissage permanent ;

Conditions du poste/contraintes :

- Horaires :
 - o Variables ;
 - o Être prêt à travailler les soirées, week-end et jours fériés ;
- Être sensible au développement durable et à l'environnement ;
- Temps plein CDD (38h/semaine) de 4 mois avec possibilité de déboucher sur un CDI.

Outils :

- Utilisation des outils informatiques de base : word, excel, boîte E-mail, drive, moteur de recherche, etc.
- Avoir des notions sur le suivi des normes AFSCA.

Barème salarial :

- Echelon 3 de la commission paritaire 329.02 de la communauté Française.

Plus-values :

- Permis B ;

- Formation AFSCA ;
- Formation en alimentation durable ;
- Avoir fait partie d'un mouvement de jeunesse ou d'une organisation sollicitant le travail en équipe, l'organisation ou des responsabilités (voyage humanitaire, groupement de quartier, etc.)
- Brevet BEPS.
- Maîtrise de l'Anglais et/ou du néerlandais
- Diplômes/certificats/expériences dans le domaine de l'Horeca.
- Être prêt à animer des ateliers culinaires avec des jeunes
- Avoir des compétences et des connaissances (ou être prêt à se former) en alimentation durable.

**Curriculum Vitae et lettre de motivation à envoyer à
candidature@farnieres.be**

Délais de réception des candidatures :

11 Février 2022