

CUISINIER DE COLLECTIVITE (H/F)

Pour la région de Virton

TÂCHES :

- Effectuer la mise en place en cuisine seul ou à deux
- Réaliser des mets simples de nos régions en fonction des menus réalisés par le chef et la diététicienne : pâtes bolognaise, moules-frites, carbonnades, goulaches, pains de viande, gratins de légumes, soupes, tartines, ...
- Réaliser les plateaux-repas des résidents (petit-déjeuner et souper)
- Servir les repas dans la salle à manger aux résidents
- Participer à l'entretien du poste de cuisine et du matériel utilisé
- Réceptionner les marchandises 2 fois par semaine
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

CONDITIONS :

- Connaître les normes HACCP est indispensable
- Posséder une expérience dans ce secteur est un atout. Dans le cas contraire, posséder une capacité d'apprentissage aisée pour être rapidement opérationnel
- Faire preuve d'autonomie : les menus sont affichés de semaine en semaine et il n'y a pas d'indications pour réaliser les recettes (il n'y a qu'un listing des quantités) + pouvoir travailler seul les weekends et les jours fériés
- Faire preuve d'implication et être force de proposition
- Respecter les consignes concernant le régime alimentaire des résidents
- Avoir un bon contact relationnel avec un public âgé
- Être capable de travailler dans un environnement chaud et bruyant
- Une aide à l'embauche est un atout
- Être mobile car les horaires ne coïncident pas toujours avec ceux des transports en commun
- Être inscrit comme demandeur d'emploi au Forem

DUREE DU CONTRAT :

- CDD de 3 mois puis un 2^{ème} CDD de 3 mois en vue d'un CDI

REGIME DE TRAVAIL :

- 30h/semaine
- Travail du lundi au dimanche (1 WE sur 2) et fériés
- Horaire : de 7h à 13h (parfois jusque 15h)
- Engagement le 1^{er} février 2019
- Salaire : 11,4896€ brut/heure

INTERESSE(E) ?

- Envoyez votre C.V. à lauren-prandi@mirelux.be avant le 21/12/2019