

APPEL A CANDIDATURES EXTERNE

Cuisini-er-ère pour le centre d'hébergement

1 Fonction

Le/la cuisini-er-ère est le/la responsable de la cuisine du centre d'hébergement du Fagotin.

le/elle veille à proposer aux clients des repas familiaux équilibrés, locaux et de saison.

le/elle travaille sous la responsabilité directe de la coordinatrice touristique.

le/elle adhère aux valeurs du Fagotin et les intègre dans sa pratique.

le/elle collabore avec les autres pôles (administratif, pédagogique) afin de respecter et faire évoluer le projet pédagogique de l'institution.

Rôles de la fonction :

1. Prépare les repas
2. Gère les stocks et le matériel
3. Veille au respect de la législation
4. Participe à la vie de l'association

Tâches liées :

1. Prépare les **repas**
 - Prépare et/ou gère les repas (petits-déjeuners, collations, dîner, goûters, soupers) et les adapte en fonction du client (classes vertes, touristes, sportifs...), éventuellement avec l'équipe de bénévoles
 - Gère la plonge, éventuellement avec l'équipe de bénévoles
 - Organise le service et le débarrasage
 - Établit les menus et les adapte en fonction des ressources mises à sa disposition (bénévoles, produits, temps...)
2. Gère les **stocks** et le **matériel**
 - Organise les achats, les livraisons et le stockage des produits en respectant les budgets alloués

- Propose des fournisseurs en favorisant les producteurs locaux et les produits de saison et bio/écologiques
 - Entretien des relations de confiance avec les fournisseurs
 - Veille au bon état du matériel. Adopte une attitude préventive en termes de maintenance et de remplacement du matériel
 - Veille à l'utilisation rationnelle des ressources en respect des valeurs de l'organisation et du projet pédagogique (label Clé verte, label cuisine durable, lutte contre le gaspillage alimentaire...)
 - Cherche à tendre vers le 0 déchet
3. Veille au respect de la **législation**
- Veille au respect des normes légales liées à la cuisine
 - Accueille le personnel de l'AFSCA
 - Contrôle les installations liées à la cuisine
4. Participe à la **vie de l'association**
- Veille à la motivation des bénévoles liés à la cuisine ou à son approvisionnement et à leur bien-être
 - Veille au respect de l'image de l'organisation
 - Émet des propositions concernant l'amélioration continue des services
 - Est associé aux projets et réflexions plus larges concernant l'alimentation durable
 - Échange les informations nécessaires et pertinentes avec la coordinatrice touristique et/ou le directeur
 - Travaille en étroite collaboration avec les autres pôles
 - Adhère au projet pédagogique de l'association et le fait évoluer
 - S'inscrit dans la démarche du Green Deal Cantines Durables

2 Compétences

- x Expérience dans le domaine de la restauration collective
- x Sens de l'organisation et de la planification
- x Efficience et efficacité
- x Inventivité et créativité
- x Adaptation et gestion de l'imprévu
- x Flexibilité
- x Autonomie dans le travail et prise d'initiatives
- x Capacité à travailler en équipe
- x Volonté de partager ses connaissances et ses compétences
- x Volonté de s'inscrire dans un processus de formation continue, en fonction des besoins de l'asbl
- x Permis B

3 Conditions

- x Contrat à durée indéterminée
- x Temps de travail : 4/5 ETP (30,4h/semaine) – horaire souple
- x Salaire selon les barèmes de la CP 329.02 – échelon 3
- x Être disponible pour travail le week-end ou en soirée
- x Entrée en fonction : au plus tôt

4 Candidature

Les curriculum vitae accompagnés d'une lettre de motivation sont à envoyer à l'adresse suivante : dorian.kempeneers@fagotin.be