



CUISINIER (H/F)

Vous êtes rattaché au département Sécurité Informatique et Logistique.

Vous préparez les repas suivant les recettes et les réglementations en vigueur afin de pouvoir proposer une alimentation équilibrée, savoureuse et répondant aux normes d'hygiène et de nutrition, dans le respect des normes HACCP.

Votre fonction :

- **Effectuer la préparation des repas (cuisson ou zone froide)**
 - Rassembler les ingrédients et quantités nécessaires et les préparer au besoin
 - Préparer les repas suivant les recettes fixées au préalable et dans le respect des normes HACCP
 - Suivre le processus de cuisson/préparation suivant la recette définie au préalable
 - Portionner les repas suivant les consignes et les fiches diététiques
 - Contrôler systématiquement le processus de préparation des repas
- **Contrôler les données diététiques**
 - Vérifier la conformité des portions et aliments en fonction de la fiche du patient
 - Préparer les aliments dans le respect des régimes recommandés et des normes HACCP
 - Veiller à ce que les chariots soient chargés avec les bonnes quantités/températures
- **Effectuer des tâches administratives**
 - Prendre connaissance du menu, vérifier les régimes prescrits et établir les fiches de préparation des repas adéquats, en collaboration avec les diététiciens
 - Vérifier la température des aliments dans la chaîne de portionnement, frigo, congélateurs, et chariots de transport
 - Vérifier les dates de péremption et l'intégrité des emballages
 - Surveiller le respect des normes d'hygiène
 - Suivre les procédures et signer les documents de traçabilité des aliments dans le respect des normes HACCP
- **Effectuer diverses activités de nettoyage**
 - Nettoyer les locaux et le matériel utilisé
 - Effectuer la vaisselle des ustensiles de cuisine

Conditions requises :

- ✓ Certificat de l'Enseignement Secondaire Supérieur en Cuisine

Seuls les candidats répondant aux conditions requises et possédant un dossier complet (lettre de motivation + C.V. + copie du diplôme) pourront être convoqués à un entretien de sélection.

Nos responsables de sélection sont formés à la diversité et à l'égalité des chances. Votre couleur de peau, sexe, âge ou handicap, ... ne jouent aucun rôle dans l'évaluation de vos compétences. Si vous souffrez d'un handicap, d'un trouble ou d'une maladie, vous pouvez demander une adaptation de la procédure de recrutement en précisant quels sont vos besoins.

Nous pourrions également envisager ensemble, si cela s'avère nécessaire, un aménagement du contenu de la fonction ainsi que du poste de travail.

Compétences requises :

- Faire preuve de fiabilité
- S'auto-développer
- Atteindre les objectifs
- Travailler en équipe
- Agir de manière orientée service
- Orientation qualité
- Créativité
- Sens de l'initiative

Conditions d'exercice de la fonction :

Barème C3 - Région Wallonne

Modalité d'introduction des candidatures :

Les candidatures complètes doivent être envoyées à Madame Fanny BONNET, Adjointe à la Direction Administrative et des Ressources Humaines, par courrier : 94 Rue Despars 7500 TOURNAI

pour le 17 avril 2018 au plus tard.

