

Ces offres sont réservées aux personnes répondant
aux conditions d'Emploi Insertion (Art.60S7)

Le CPAS recherche
Agent de plonge - Service Cuisine (H/F/X)

Localité : Woluwe-Saint-Lambert.

Description entreprise :



Votre Fonction est essentielle auprès d'un service cuisine à multiple facettes, qui fait partie d'une association de type « Chapitre XII ».

Notre cuisine à restauration collective distribue des repas sains pour les Résidents du Home Saint Lambert, les Patients du CRG -Centre Revalidation Gériatrique de l'hôpital Erasme- ainsi que pour les Clients de jour dépendant de La Colline sans oublier les bénéficiaires du service d'aide à domicile. Un self repas est mis également à la disposition de l'ensemble du Personnel.

La majorité de son activité se concentre sur la fourniture des repas quotidiens pour des Résidents, Patients et le Personnel de deux entités. Le service cuisine prépare également des repas destinés et livrés à toute personne domiciliée à Woluwe-Saint-Lambert.

L'équipe du service cuisine est composée de différents métiers tels que Plongeur, Magasinier, Cuisinier, Chauffeur, Diététicienne, Cafétéria, Administratif.

La cuisine produit actuellement 650 repas/jour dans une infrastructure moderne. L'AFSCA lui a accordé un « smiley », qui atteste que l'entreprise active dans la chaîne alimentaire qui le détient a mis en place un système crédible de contrôle de l'hygiène alimentaire. L'obtention du label *Good Food 2 fourchettes* accompagne également l'assurance d'une alimentation durable pour nos Clients.



Tâches :

En tant qu'ouvrier du secteur de plonge, vous serez chargé :

En travaillant sous l'autorité du chef de plonge, le plongeur effectue et exécute la liste des tâches liées à l'activité de notre cuisine de restauration collective selon les exigences de l'AFSCA et du Label *Good Food* :

- Vaissellerie : turn over d'occupation des différents postes du débarrassage, triage des déchets, tunnel lave-vaisselle, rangement, nettoyage & désinfection, rangement ordonné ;
- Vaisselle cuisine : turn over d'occupation du poste de la laverie des ustensiles de cuisine chaude et froide, suivi du nettoyage des zones de productions et des matériels ainsi que les annexes : frigos, étagères, filtres des hottes, friteuses ;
- Contribuer à la bonne utilisation des équipements et des matériels mis à la disposition du Personnel ;
- Veiller au respect des normes d'hygiène alimentaires ;
- Distribution des repas : turn over d'occupation des postes aux chaînes de distribution des plateaux repas Clients : couverts, pain, potage, chariot, lecture des fiches repas ;

- Transport des chariots repas aux étages : assurer la conduite vers les différentes Unités de consommations pour le Home St Lambert, CRG, La Colline et autres ;
- Suivi du nettoyage quotidien : turn over des postes d'occupation journalière.

Profil et compétences requises :

- Vous êtes capable de rejoindre une équipe jeune, dynamique et d'appliquer les consignes du responsable de plonge ;
- Bonne intégration dans une équipe entreprenante et professionnelle visant l'excellence au sein de leurs prestations ;
- Comprendre et respecter les règles d'hygiène et de sécurité (une formation est prévue) ;
- Bonne condition physique / travaux lourds ;
- Expérience préférable.

Horaire :

Temps-plein 37h30/semaine. Horaire repris au règlement du travail qui sera flexible du lundi au dimanche : 07H00-15H00 ; 08H00-16H00 ; 09H00-17H00 ; 1 week-end sur 2 ou 3. Travail 5 jours par semaine.

Formations envisagées dans le cadre de l'emploi occupé :

Hygiène alimentaire ;

Session d'orientation au sein du CPAS ;

Process et méthode de travail en secteur de plonge.

Date d'entrée en fonction :

Le plus rapidement possible.

Pour postuler :

Informez votre souhait de candidature à votre agent d'insertion de référence en ayant un CV actualisé.