



Fonction

OUVRIER QUALIFIÉ – CUISINE

Service

Ensemble des établissements provinciaux du Pool du personnel d'entretien et de cuisine de Verviers.

Lieu

Incorporation initiale à l'IPES de Verviers
Rue Peltzer de Clermont, 104 – 4800 VERVIERS

Mission du poste

Sous l'autorité de sa hiérarchie, l'Ouvrier qualifié - Cuisine doit être capable de :

- Respecter et appliquer les consignes d'organisation de travail ordonnées par la Cheffe de cuisine ou la Brigadière, confectionner et distribuer les repas ;
- Au besoin, élaborer des menus équilibrés ;
- Établir et réaliser les commandes selon les règles des marchés ;
- Appliquer les règles de conservation, de stockage et respecter les règles sanitaires des denrées alimentaires ;
- ... * **voir version complète sur la fiche de poste.**

Profil recherché

Être titulaire d'un titre décerné à l'issue de la 4ème année de l'enseignement secondaire ou du 2ème degré et titres assimilés conformément à l'article 19 du statut administratif du personnel non enseignant OU d'un titre de compétences de base délivré par le consortium de validation de compétence et correspondant au niveau du diplôme du 2ème degré et en lien avec l'emploi considéré ;

Ou

Être titulaire d'un titre de l'enseignement secondaire supérieur et titres assimilés conformément à l'article 19 du statut administratif du personnel non enseignant OU d'un titre de compétence de base délivré par le consortium au niveau du diplôme de l'enseignement secondaire supérieur et en lien avec l'emploi considéré.

Spécificités du poste

- **1 poste à pourvoir** dans ce service ;
- Emploi à temps plein, pour une première période de 6 mois.

Renseignements

Pour des renseignements complémentaires, vous pouvez contacter Monsieur Stéphane MOES, Chef de Division au Service Gestion stratégique du personnel d'entretien et de cuisine, par téléphone : 04/279.22.11 ou par courriel : stephane.moes@provincedeliege.be ou Monsieur Sébastien MASY, par téléphone : 04/279.22.61 ou par courriel : sebastien.masy@provincedeliege.be.

Envoi des candidatures

Intéressé(e) ? Envoyez le formulaire d'inscription, ci-dessous, dûment complété, accompagné d'un CV à jour, à l'adresse suivante : DG TRANSVERSALE – Service Recrutement et Sélection - Rue Georges Clémenceau, 15 à 4000 Liège, ou par courriel : servicerecrutement@provincedeliege.be pour **le 21 novembre 2024 au plus tard.**

FICHE DE POSTE :

1. La situation de travail

Fonction (intitulé) :	Ouvrier qualifié - Cuisine
Catégorie personnel :	Personnel ouvrier
Secteur :	Enseignement et Formation
Département :	Enseignement – IPES Verviers
Localisation :	Rue Peltzer de Clermont 104
Position :	- Chef de cuisine Mme Nathalie DI CRESCENZO- Brigadière Mme Natacha DEBLON-éducatrice économiste M. LOPEZ USAGRE-Directeur
Matériels spécifiques :	Vêtements de travail et chaussures de sécurité. Matériel de cuisine.
Logiciels spécifiques	Outlook, Word, Excell...
Autres :	Horaire 7h30-16h00

2. Les missions liées au secteur, au département et au poste

Missions du Secteur :

Au sein de la Province de Liège, le secteur Enseignement et Formation a pour mission de :

- Promouvoir la qualité de l'enseignement et de la formation ;
- Organiser un enseignement supérieur - La Haute Ecole - mais aussi un enseignement secondaire de plein exercice et en alternance ainsi qu'un enseignement secondaire et supérieur de Promotion Sociale ;
- Assurer la formation des personnels des services publics ;
- Assurer l'orientation scolaire et professionnelle ;
- Apporter une assistance en formation aux entreprises, en Belgique et à l'étranger.

Missions du Département Enseignement

- Collaborer à la gestion administrative, pédagogique, financière et des ressources humaines des Instituts relevant de l'enseignement secondaire ordinaire de plein exercice (13 Instituts), de l'enseignement secondaire en alternance (4 CEFA), de l'enseignement secondaire spécialisé de plein exercice (1 Institut), de l'enseignement secondaire et supérieur de promotion sociale (8 Instituts) ainsi que de l'enseignement supérieur (1 Haute Ecole) ;
- Assurer la coordination des 7 internats, de l'Institut Médico-Pédagogique et du Service Social des étudiants de la Haute Ecole ;
- Représenter et défendre l'Enseignement provincial et son personnel auprès de différentes instances.

Missions du Poste :

- Répondre aux tâches techniques de cuisine confiées par son responsable hiérarchique ;
- Accueillir et orienter le public.

Tout agent provincial est au service de l'Institution. Il doit la représenter dignement dans l'exercice de ses missions et être soucieux de rendre un service public de qualité aux citoyens.

3. Les activités spécifiques du poste

Activités spécifiques du poste :

- Respecter et appliquer les consignes d'organisation de travail ordonnées par la cheffe de cuisine ou la Brigadière, confectionner et distribuer les repas ;
- Au besoin, élaborer des menus équilibrés ;
Établir et réaliser les commandes selon les règles des marchés ;
- Appliquer les règles de conservation, de stockage et respecter les règles sanitaires des denrées alimentaires ;
- Gérer des stocks et inventaire des denrées alimentaires, du petit et du gros matériel de cuisine ;
- Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène afin de veiller à sa propre sécurité ainsi qu'à celle de ses collègues et des usagers ;
- Connaître, appliquer et respecter les règles imposées par l'AFSCA, les normes HACCP, être capable de répondre et présenter les documents demandés lors de contrôles ;
- Prendre soin des outils de cuisine et de leur tenue en état de marche ;
- Nettoyer, entretenir, ranger le matériel, les équipements et les fournitures de cuisine ;
- Entretenir, désinfecter, nettoyer les sols et le mobilier, laver la vaisselle avec l'aide de l'auxiliaire professionnel attaché à la cuisine ;
Évacuer les déchets et pratiquer le tri sans délais ;
- Respecter les consignes de sécurité et d'hygiène sanitaire lors d'épidémies ou d'évènement exceptionnels (Covid 19, gale, souris ...) ;
- Participer aux autres activités du service, du département.

4. Les compétences requises

Compétences spécifiques liées au poste :

Connaissances (savoir) – L'Ouvrier qualifié - Cuisine doit connaître :

- L'institution provinciale ;
- La langue orale française ;
- L'organigramme de son établissement ;
- Les règles de sécurité et d'hygiène applicables dans sa spécialité ;
- ...

Aptitudes (savoir-faire) – L'Ouvrier qualifié - Cuisine doit être capable de (d') :

- Vérifier l'hygiène et l'état de fonctionnement de la cuisine en ce compris le respect des normes HACCP ;
- Utiliser une sauteuse, un four à vapeur, une douche, un bain marie, une friteuse... ;
- Vérifier les températures des frigos et congélateurs ;
- Établir les fiches d'entrée des denrées alimentaires (température du camion et température des marchandises) ;
- Vérifier la conformité de la livraison par rapport à la commande ;
- Respecter les mesures FIFO (First In – First Out).

Attitudes (savoir-être) – L'Ouvrier qualifié - Cuisine doit faire preuve de (d'):

- Professionnalisme et exemplarité ;
- Non discrimination ;
- Organisation, méthode et rigueur ;
- Pro-activité (initiative, dynamisme, curiosité) ;
- Intégrité ;
- Autocritique ;
- Devoir de réserve, discrétion, confidentialité ;
- Sociabilité (écoute, ouverture, aisance relationnelle, disponibilité) et esprit d'équipe ;
- Ponctualité, politesse, respect ;
- Polyvalence, adaptabilité.



Autre(s) compétence(s) particulière(s) :

Remarques importantes

- Toute candidature transmise après la date du 21 novembre 2024 ne sera pas prise en considération.
- En sa qualité de responsable du traitement de données à caractère personnel, la Province de Liège, Place Saint-Lambert 18A à 4000 Liège, est soucieuse de la sécurité et de la confidentialité de vos données.
- En particulier, elle s'engage à respecter les dispositions du Règlement général européen sur la protection des données n°2016/679 (le RGPD), ainsi que la loi belge du 30 juillet 2018 relative à la protection des personnes physiques à l'égard des traitements de données à caractère personnel.
- Les données à caractère personnel collectées seront uniquement traitées dans le cadre de l'organisation de la présente procédure de désignation. La base légale sur laquelle repose le traitement est votre consentement. Aucune donnée à caractère personnel ne sera transmise à des tiers. Vos données seront conservées aussi longtemps que les procédures d'examen, de recrutement ou de sélection liées à votre candidature sont en cours.
- Dans ce cadre, nous vous informons que concernant lesdites données, vous disposez à tout moment, des droits d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation de traitement, de portabilité, d'opposition et de recours auprès de l'Autorité de Protection des Données. Ces droits peuvent être exercés en prenant contact avec le délégué à la protection des données à l'adresse : info.dpo@provincedeliege.be – ou à l'attention du délégué à la protection des données, Place de la République Française 1 – 4000 LIEGE.

En cochant cette case, vous marquez votre accord pour que vos données à caractère personnel soient traitées pour les finalités susmentionnées.

Date et signature
du candidat

N.B. 1 : CV à jour et copie du diplôme requis à annexer.

N.B. 2 : Pour information, si vous êtes déjà membre de l'Institution provinciale, votre candidature sera portée à la connaissance de votre Directeur général.