



Restaurant social
« LES UNS ET LES AUTRES »
Rue du Comte de Flandre, 13 – 1080 Bruxelles
Tél : 02/410.09.60 / Fax : 02/410.92.14.
TVA BE : 0453-729-772



recherche
un Ouvrier auxiliaire niv. E Cuisinier formateur adjoint
A.C.S. Agent contractuel subventionné

ORGANISATION HIERARCHIQUE

- Dépend du chef de cuisine formateur principal et du coordinateur. Assiste les chefs de cuisine dans toutes leurs tâches. Remplace les absents et aide les collaborateurs durant les périodes de pointe.
- Le cuisinier formateur adjoint assure la formation des commis de cuisine et de salle en étroite concertation avec les chefs de cuisine et sous la responsabilité du chef de cuisine formateur principal

OBJECTIF:

1. **Aider à l'organisation** du service en cuisine et en salle, ainsi que du service traiteur et des livraisons en coordination avec l'équipe des chefs de cuisine.
2. **Exécuter** avec les commis de cuisine et de salle toutes les activités de cuisine, de service traiteur et de gestion de salle: mettre en place, préparer, disposer et garnir les mets. Veiller au bon accueil de la clientèle en salle.
3. **Enseigner** un savoir-faire et un savoir-être : préparer les commis et le personnel de nettoyage sous contrat temporaire à un comportement professionnel. Participer activement au briefing du matin et à la répartition des tâches. Participer à l'insertion socioprofessionnelle des travailleurs en insertion, notamment lors des journées de formation du personnel.

TACHES DETAILLEES:

1. Service préparatoire:

- Exécute les services traiteurs et les événements divers en concertation avec les chefs de cuisine et sous la responsabilité du chef de cuisine principal
- Réalise avec les commis de cuisine et de salle la mise en place de tous les aliments chauds et froids: potages, entrées, plats de résistance, sauces, salades, desserts, pâtisseries
- Cuit la viande, les poissons et la volaille; prépare toutes les sauces avec les commis de cuisine et de salle
- Exécute avec les commis de cuisine et de salle les préparations pour les banquets, les buffets et le service traiteur. Le cuisinier adjoint assure leur organisation pratique en concertation avec les chefs de cuisine

2. Pendant le service:

- Prépare et achève avec les commis de cuisine et de salle les mets suivant la commande; respecte le planning/temps, la recette, la méthode de travail, le délai de livraison et l'organisation du travail
- Dispose et garnit avec les commis de cuisine et de salle les aliments sur assiettes ou sur plats et les place au bain-marie, respecte les portions des différents composants des repas
- Veille à l'utilisation optimale des matières premières, présentation, goût et qualité
- Fournit des explications quant à la composition des mets sur demande du client

3. Après le service:

- Débarrasse la cuisine avec les commis de cuisine et de salle
- Contrôle et traite les restes de nourriture avec les commis de cuisine et de salle
- Contrôle la qualité et la fraîcheur des produits
- Assure l'entreposage et la conservation hygiénique des denrées alimentaires
- Maintient l'ordre et la propreté dans les frigos et surgélateurs
- Contrôle le stock et réalise les commandes nécessaires, contrôle la qualité et la quantité des livraisons, signale les anomalies
- Nettoie le lieu et les instruments de travail avec les commis de cuisine et de salle
- Assure l'ordre, la netteté et la sécurité dans la cuisine
- Respecte les normes de sécurité pendant les activités et le respect des normes HACCP.
- Fait preuve de créativité dans la recherche, l'élaboration et la présentation de nouvelles préparations, mets ou présentations
- Participe à la composition des menus et de la carte, en concertation avec les chefs de cuisine et sous la responsabilité du chef de cuisine principal

PROFIL

- Ouverture aux problèmes des publics en difficulté.
- Connaissance du métier enseigné.
- Motivation à l'apprentissage
- Capacité de mise en œuvre d'une pédagogie différenciée (formation individualisée et/ou en petit groupe).
- Capacité à collaborer à un travail d'équipe.
- Autonomie.
- Responsabilité.
- Faculté d'adaptation.
- Déontologie professionnelle

QUALIFICATIONS

- Formation reconnue en Horeca
- 2 ans d'expérience Horeca
- Statut A.C.S Agent contractuel subventionné
- Contrat de remplacement

L'administration communale de Molenbeek-Saint-Jean poursuit sa politique de diversité, de non-discrimination et d'égalité des chances. Elle est avant tout à la recherche de talents et compétences.

Candidatures à envoyer (lettre de motivation, cv + copie formation)
par courrier à Administration de Molenbeek-Saint-Jean (GRH)
Ref « resto social »
rue du Comte de Flandre 20
1080 Bruxelles
ou par mail à candidature@molenbeek.irisnet.be
