

LE FOREM RECRUTE

Un Cantinier – Une Cantinière à Liège

Lieux : Liège site du Val Benoit

3 postes sont actuellement à pourvoir à Liège, à Huy et à Verviers : veuillez postuler à UN appel UNIQUEMENT (possibilité de vous positionner sur d'autres postes en fin de procédure)

Date limite pour postuler : 12/08/2024

Conditions d'accès : Diplôme de l'enseignement secondaire du 2ème degré ou titre assimilé + expérience de minimum 6 mois en cuisine de collectivité ou en petite restauration

Contrat de remplacement, 1/2 TP

Barème : régime public échelle D3 (2.423,54 € mensuel brut sans ancienneté pour un temps plein)

Votre mission

Vous participez à la préparation de la petite restauration, au service comptoir, au nettoyage et à la remise en ordre du matériel de cuisine, ainsi qu'à la gestion des stocks et de la caisse.

Activités

- vous accueillez les clients utilisateurs de la cantine ;
- vous assurez la prise des commandes et préparez la petite restauration (potages, sandwiches, assiettes, ...)
- vous effectuez le service comptoir des différents produits proposés : boissons, friandises, snacks, petite restauration ;
- vous préparez et délivrez des plateaux de boissons à la demande des services internes ;
- vous nettoyez votre espace de travail ainsi que le matériel et équipement de cuisine, et en assurez la remise en ordre ;
- vous gérez de façon prévisionnelle vos stocks de denrées et du matériel ;
- vous encodez et réceptionnez des commandes en utilisant les outils numériques (ordinateur, boîte mail, imprimante) ;
- vous réceptionnez et contrôlez l'arrivée des marchandises ;
- vous assurez la responsabilité des mouvements d'argent et la gestion caisse (compter sa caisse, utiliser un dispositif de paiement électronique, compléter feuilles de caisse, etc) ;
- vous vous assurez du bon fonctionnement du matériel et équipement et relayez les dysfonctionnements à la hiérarchie.

Votre profil

- vous connaissez les normes d'hygiène et de sécurité recommandées par l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire) ;
- vous connaissez les matières propres à la finalité d'une cantine (produits alimentaires, matériel, etc.) ainsi que les techniques culinaires de base (cuissons, découpes, assemblages,...) ;
- vous maîtrisez les opérations de base en mathématiques et êtes capable d'estimer des quantités ;
- vous êtes à l'aise avec la Suite Microsoft Office 365 (Word, Excel, Outlook et Teams) ainsi qu'avec les logiciels de commandes ;
- vous accompagnez des clients internes et externes de manière transparente et intègre et vous leur fournissez un service personnalisé ;
- vous êtes impliqué dans le travail dans un souci de qualité et êtes persévérant ;
- vous respectez les procédures et les instructions ;
- vous créez et améliorez l'esprit d'équipe en partageant votre avis et vos idées ;
- vous réagissez au stress en contrôlant vos émotions et en adoptant une attitude constructive face à la critique.

Procédure de sélection

Une présélection sera faite sur base des dossiers de candidatures. Des épreuves éliminatoires de sélection seront ensuite organisées :

- une épreuve préliminaire portant sur les compétences nécessaires à l'exercice de la fonction ;
- un entretien devant jury.

Infos sur les liens suivants :

- [Comment postuler valablement](#)
- [Ce que le Forem offre en tant qu'employeur](#)

Votre contact :

selection.recrutement@forem.be
[objet de mail : 110007 Cantinier Liège]

Nos offres

forem