

LE FOREM RECHERCHE DEUX CANTINIER(ERE)S

RECRUTEMENT
INTERNE/
EXTERNE

EN BREF

Lieu : **Verviers**

Date limite pour postuler : **27/09/2019**

Type de contrat : **Contrat de remplacement**

Niveau d'études/expérience

requis/grade : **CESI + 6 mois en cuisine de
collectivité ou en petite restauration**

CONTEXTE

Le Forem est le Service public wallon de l'Emploi et de la Formation professionnelle. Son cœur de métier : l'insertion des demandeurs d'emploi sur le marché du travail dans une perspective d'emploi durable et de qualité, ainsi que la satisfaction des besoins des employeurs et de leurs offres d'emploi.

FONCTION

Mission

Le/la cantinier(ère) participe 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.

Activités

- vous accueillez les clients utilisateurs de la cantine ;
- vous effectuez le service comptoir des différents produits proposés : boissons, friandises, snacks, petite restauration ;
- vous réceptionnez et contrôlez l'arrivage des marchandises ;
- vous préparez la petite restauration : potage, sandwiches, assiettes... ;
- vous assurez la prise de commandes de sandwiches et boissons ;
- vous préparez et délivrez des plateaux de boissons à la demande des services internes ;
- vous nettoyez le matériel et équipement de cuisine et assurez la remise en ordre ;
- vous collaborez à la gestion prévisionnelle efficace des stocks de denrées et du matériel et en assurez la commande ;
- vous assurez la responsabilité des mouvements d'argent ;
- vous vous assurez du bon fonctionnement du matériel et équipement et relayez les dysfonctionnements à la hiérarchie.

Conditions d'exercice

- le/la cantinier(ère) travaillera à Verviers :
 - un poste pour le Forem, site de Verviers (Rue du Collège) ;
 - le second poste pour le Centre de compétence construction situé à Verviers (Petit-Rechain) ;
- il vous est proposé un contrat d' « Opérateur(trice) de cantine » à $\frac{3}{4}$ temps (= 28 heures par semaine).
- un poste est un contrat de remplacement à $\frac{3}{4}$ temps d'un collaborateur en maladie de longue durée ;
- le second poste est un contrat à $\frac{3}{4}$ temps dont un $\frac{1}{2}$ temps est en contrat à durée indéterminée et un $\frac{1}{4}$ temps est un contrat de remplacement d'un collaborateur en maladie de longue durée ;



les contrats de remplacement sont des contrats qui peuvent être écourtés avant le terme prévu, notamment en cas de retour anticipé de la personne remplacée, de reprise à temps plein, etc. Dans d'autres cas, les contrats peuvent être prolongés au-delà de la date de fin prévue ;



si un membre du personnel – statutaire ou sous contrat à durée indéterminée – est retenu pour le poste, il sera détaché pendant la durée du contrat ;

- il vous est proposé un salaire selon l'échelle barémique D3. Pour information, pour un temps plein, cela équivaut à :
 - 1.885,75 € mensuel brut indexé à 0 année d'ancienneté ;
 - 1.977,85 € mensuel brut indexé à 6 années d'ancienneté.
- vous travaillez au sein d'une équipe de 3 personnes pour le site de la rue du Collège et seul(e) au Centre de compétence construction, sous la responsabilité du Responsable d'équipe ;
- l'horaire de travail souhaité serait approximativement de 8H30 à 13H30 du lundi au vendredi (cet horaire pourrait être légèrement adapté selon le lieu de travail) ; toutefois, il est attendu que vous puissiez vous adapter aux nécessités de service ;
- une mobilité est attendue sur tout le bassin de Verviers (Ensival, Verviers-Centre, Heusy et Petit-Rechain) ;
- exceptionnellement, des missions sur Liège sont possibles (réunions, formations, renfort/remplacement).



l'ancienneté peut être valorisée à concurrence de 6 ans d'expérience dans le secteur privé (ou indépendant) et pour le total des années prestées dans le secteur public.

PROFIL RECHERCHÉ

Compétences comportementales

- vous traitez correctement l'information dans les délais impartis ;
- vous structurez et organisez votre travail en fixant les priorités ;
- vous partagez vos connaissances, vos idées et vos méthodes de travail ;
- vous créez et améliorez l'esprit d'équipe en partageant votre avis et vos idées ;
- vous accompagnez des clients internes et externes de manière transparente et intègre et vous leur fournissez un service personnalisé ;
- vous êtes souple face au changement ;
- vous êtes impliqué dans le travail dans un souci de qualité et êtes persévérant ;
- vous respectez les autres, leurs idées et leurs opinions ainsi que les procédures et les instructions.

Compétences techniques

- connaissance des normes d'hygiène et de sécurité recommandées par l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire) ;
- connaissance des matières propres à la finalité d'une cantine (produits alimentaires, matériel, etc.) ;
- connaissance des opérations de base de mathématique pour la tenue de caisse ainsi que de la gestion des stocks ;
- connaissance de base des logiciels bureautiques : Word, Excel et messagerie électronique.

POSTULER

Conditions d'accès

- vous êtes titulaire d'un diplôme de l'enseignement secondaire inférieur (secondaire 2^{ème} degré) ;
- vous possédez une expérience de minimum 6 mois en cuisine de collectivité ou en petite restauration ;
- vous possédez le permis de conduire de la catégorie B.



Dossier de candidature

- rendez-vous sur travailler-au-forem.leforem.be
 - créez un **compte candidat (si nécessaire)** ;
- complétez **les différents champs OBLIGATOIRES** :
 - diplôme ;
 - expériences professionnelles : celles-ci doivent être détaillées. **Ces expériences professionnelles seront examinées uniquement sur base des informations introduites dans le champ adéquat (le CV ne les remplace pas)** ;
 - veillez à y joindre les différents documents utiles à votre candidature en ligne :
 - copie du diplôme ;
 - lettre de motivation ;
 - curriculum vitae ;



seuls les dossiers introduits de la sorte seront pris en considération ;



vous ne pouvez pas postuler via fax ou e-mail ;



il est demandé aux candidats internes de faire connaître leur candidature à leur hiérarchie ;



les candidat(e)s qui sont en possession d'un diplôme étranger doivent remettre une équivalence de ce diplôme. Celle-ci peut s'obtenir auprès du service ad hoc du Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles ;



le candidat doit satisfaire à la législation relative à l'accès au territoire belge et aux autorisations de travail. Il devra fournir les documents adéquats au plus tard au moment de l'engagement ;



dès que votre dossier est complet, postulez sur l'offre « **103674 – Deux Cantinier(ère)s - Verviers** », et ce au plus tard le **27/09/2019**.

Procédure de sélection

- après vérification des conditions d'accès, une présélection sera effectuée sur base des dossiers de candidature ;
- les candidat(e)s présélectionné(e)s seront invité(e)s à se présenter aux épreuves éliminatoires de sélection :
 - une épreuve préliminaire portant sur les compétences techniques utiles à l'exercice de la fonction ;
 - un entretien devant un jury.

PLUS D'INFOS ?

- sur [ce que le Forem offre en tant qu'employeur](#) ;
- votre contact : selection.recrutement@forem.be [objet de mail : **103674 – Deux Cantinier(ère)s - Verviers**].

