

LE FOREM RECHERCHE UN CANTINIER (H/F/X)

RECRUTEMENT
INTERNE/
EXTERNE

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 cantinier 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'arrivée 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 cantinier travaillera à Verviers, au Centre de formation de Heusy ;
- il vous est proposé un contrat de remplacement pour maladie de longue durée de 28H par semaine dans la fonction d'opérateur de cantine.



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 ;

EN BREF

Lieu : Verviers

Service/Département : Centre de formation de Heusy

Date limite pour postuler : 05/08/21

Type de contrat : CDR 28H/semaine

Niveau d'études/expérience

requis/grade : Certificat de

l'enseignement secondaire du 2ème

degré ou assimilé + 6 mois d'expérience

en cuisine de collectivité ou en petite restauration

- il vous est proposé un salaire selon l'échelle barémique D3. Pour information, pour un temps plein, cela équivaut à :
 - 1.923,42 € mensuel brut indexé à 0 année d'ancienneté ;
 - 2.017,36 € mensuel brut indexé à 6 années d'ancienneté.
- vous travaillez seul au Centre d'Heusy sous la responsabilité de la Responsable de centre, tout en étant en relation avec les autres cantiniers des autres sites du bassin de Verviers ;
- une mobilité est attendue sur tout le bassin de Verviers afin de répondre aux nécessités de service (renfort temporaire des collègues en cas de maladie ou de congé) ;
- l'horaire de travail souhaité serait approximativement de 8H30 à 15H00 du lundi au vendredi (cet horaire pourrait être légèrement adapté) ;
- 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...) ;
- 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 certificat de l'enseignement secondaire du 2ème degré ou assimilé ;
- 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.
- dès que votre dossier est complet, postulez sur l'offre « **105533 - Un cantinier (H/F/X) pour le Centre de formation de Heusy (Verviers)** », et ce au plus tard le **05/08/2021**.



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 ;

Procédure de sélection

- après vérification des conditions d'accès, une présélection sera effectuée sur base des dossiers de candidature ;
- les candidats présélectionnés seront invités à se présenter aux épreuves éliminatoires de sélection :
 - une épreuve préliminaire portant sur les compétences techniques utiles à l'exercice de la fonction qui se déroulerait le 17/08 à Liège ;
 - un entretien devant un jury qui se déroulerait le 19/08 à Heusy.

Compte tenu des conditions sanitaires, les épreuves pourraient se dérouler à distance.

PLUS D'INFOS ?

Autres informations

- sur [ce que le Forem offre en tant qu'employeur](#) ;
- votre contact : selection.recrutement@forem.be [objet de mail : 105533].

