

Le Fourneau David - Les Iris

recrute

un(e) cuisinier ou commis de cuisine en contrat de remplacement temps plein (38h/sem)

Lieu : VIRTON

La personne sera amenée à remplir la fonction de cuisinier(ère) ou commis de cuisine:

- Confectionner les repas, faire les assiettes
- Adapter les menus en fonction des régimes, des aspects philosophiques, de l'état de santé
- Respecter le protocole de travail de nettoyage, et utiliser les produits appropriés.
- Gérer le congélateur et en faire un inventaire régulier
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène de base.(normes HACCP)
- Développer des compétences de sécurité.
- Se remettre en question, développer un esprit d'ouverture et développer un esprit d'équipe.
- Posséder le sens de l'organisation et d'initiative dans son travail au quotidien.
- Connaître sa mission, avoir une connaissance élémentaire de l'environnement dans lequel la personne travaille.
- S'adapter au besoin du service et être polyvalent(e) dans ses tâches.

Profil : le candidat(e) sera capable de :

- Entretenir au quotidien la cuisine, le matériel utilisé
- Assurer les gros nettoyages ponctuellement (friteuse, hotte, frigo, détartrage,...)
- Utiliser les stocks suivant les repas et surveiller les dates de péremption
- Veiller aux économies d'énergie
- Signaler des dysfonctionnements
- Accueillir les résidents, respecter leurs biens, leur univers, leur intimité, leurs choix.

Nous offrons :

- ☞ Un contrat de remplacement à temps plein à horaire variable pouvant déboucher sur un CDI à temps plein ou à temps partiel.
- ☞ Une ambiance de travail dynamique et évolutive,
- ☞ Un travail orienté vers la réflexion constructive.

Le poste est à pourvoir à partir du **1 décembre 2022**.

Les candidatures, lettre de motivation sont à envoyer à Madame Cabolet Vinciane Le Fourneau David- Les Iris, Faubourg d'Arival 17 6760 Virton, ou par mail administration@fdavidiris.be