



LA VILLE DE WAVRE RECRUTE UN INTENDANT / CUISINIER (H/F) POUR LA CRECHE L'AQUARELLE

Travailler à la Ville de Wavre

La Ville de Wavre veut être un employeur exemplaire et vise à offrir un cadre de travail humain, respectueux de chacun et adapté aux compétences de tous. Notre culture d'entreprise est guidée par des valeurs claires telles que l'intégrité, l'équité, la collaboration, le service aux citoyens, le professionnalisme et le respect.

Chaque jour, les quelque 600 employés et ouvriers de l'administration communale de Wavre développent, durablement, une ville contemporaine et dynamique sur les plans économique, social et culturel. Ensemble, ils relèvent les défis de la vision stratégique de la ville : « Wavre2030 ».

Travailler à la Ville de Wavre, c'est croire en cette vision. C'est mettre son cœur, ses idées et son énergie au service du citoyen. C'est façonner le présent pour bâtir l'avenir.

Vos avantages en quelques mots -clés ?

Un environnement de travail qualitatif et vivant, situé en centre-ville, proche de la gare et des écoles. Une stabilité d'emploi et un équilibre serein entre vie privée et vie professionnelle. Des défis professionnels motivants, aux côtés de collègues passionnés. Des horaires et un régime de congés attractifs. Des formations continues pour développer votre potentiel.



FINALITE DE LA FONCTION :

Sous la responsabilité de la directrice de la crèche l'Aquarelle la personne recrutée sera chargée d'accomplir des fonctions de cuisine. Elle mènera ses fonctions tout en collaborant avec l'équipe logistique, les puéricultrices, la direction, le médecin de consultation et l'infirmière.

MISSIONS

La personne recrutée sera amenée en priorité à (liste non exhaustive) :

- Collaborer à l'élaboration des menus avec l'infirmière de la crèche tout en respectant les recommandations de l'ONE.
- Préparer des repas à base de produits frais et confectionner des plats dans la cuisine de la crèche en respectant des règles de diététique et d'hygiène applicables aux collectivités (préparer les repas y compris peler et couper les fruits en vue des panades)
- Veiller à la bonne conservation des fruits, légumes et denrées alimentaires
- Respecter les régimes, allergies, etc., et les différentes textures des aliments selon les rythmes des enfants
- Respecter les règles établies par l'AFSCA :
 - Veiller à appliquer, respecter et mettre à jour régulièrement les procédures de sécurité et d'hygiène en ce qui concerne la manipulation de denrées alimentaires
 - Veiller à ce que toutes les opérations de fabrication de denrées alimentaires soient effectuées dans le respect des normes applicables aux cuisines de collectivités
- Prendre connaissance du nombre d'enfants présents pour les repas en collaboration avec les puéricultrices
- Gérer les stocks et les commandes :
 - Etablir la liste des courses
 - Réaliser la commande et/ou faire les courses hebdomadaires
 - Ranger les courses
 - Collaborer avec les fournisseurs
- Porter des charges telles que des seaux et des grandes casseroles
- Entretenir le matériel en lien avec la fonction cuisine :
 - Faire la vaisselle
 - Entretenir la cuisine
 - Laver la cuisinière, le four, la hotte, le lave-vaisselle, les armoires, les réfrigérateurs, le congélateur, l'évier, les plans de travail, etc.
 - Remplir et vider le lave-vaisselle
 - Trier les déchets et sortir les poubelles
- Être polyvalent et collaborer avec l'équipe d'entretien :
 - Assurer l'hygiène et la mise en état des locaux de jeux et de repas des enfants et celles des annexes (couloirs, local à poussettes, escaliers, etc.) en utilisant des méthodes et du matériel adéquats et adaptés
 - Mettre hors de portée des enfants les produits toxiques afin d'assurer leur sécurité
 - Entretenir consciencieusement le linge et en assurer la distribution dans les différentes sections de la Crèche
- Se mettre régulièrement à jour dans sa pratique (suivre les formations en lien avec la fonction).



PROFIL DE COMPETENCES

- Être capable de collaborer avec le personnel de la Crèche
- Faire preuve de créativité dans l'élaboration des menus
- Faire preuve de rigueur dans l'application des règles de la Crèche, notamment en matière de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement
- Faire preuve de rapidité de réaction en présence d'un événement soudain
- Faire preuve de professionnalisme et respect en s'abstenant de toute intrusion malveillante, colportages, rumeurs, etc.
- Faire preuve de flexibilité et de disponibilité : horaires, changements à court, moyen et long terme
- Respecter le cadre de travail, la réglementation et les instructions en vigueur
- Faire preuve d'une attitude professionnelle adaptée à l'accueil des enfants de 0 à 3 ans.

CONDITIONS D'ACCES A LA FONCTION

- Être titulaire du CESS et de l'un des diplômes suivants
 - Certificat de qualification de 7ème professionnelle de Chef de Cuisine de Collectivité
 - Certificat de qualification de 7ème professionnelle Hôtellerie-Restaurateur
 - Certificat de qualification de 6ème Technique Hôtellerie
- Expérience d'1 an dans une fonction similaire
Cette expérience doit être prouvée à l'aide d'attestations d'expérience émanant d'employeurs précédents et précisant l'expérience dans le domaine requis, la durée de celle-ci et la fraction du temps de travail exercée.
- Être en possession d'un extrait de casier judiciaire modèle II datant de moins de 3 mois

CONDITIONS DE TRAVAIL PROPOSEES

- Contrat à durée indéterminée à temps plein à partir d'août 2024
- Régime de travail : temps plein de jour (38h)
- Rémunération (D4) : 2.738,66 euros bruts mensuels indexés à une année d'ancienneté
- Valorisation de l'ancienneté dans les conditions prévues par le statut pécuniaire
- Intervention dans les frais de transport en commun à hauteur de 88%
- 2^{ème} pilier de pension

MODALITES DE CONTACT

Lettre de motivation, CV, diplômes, attestation d'expérience et un extrait de casier judiciaire récent modèle II devront parvenir à l'attention de Madame MASSON, Bourgmestre, Place de l'Hôtel de Ville, 1 à 1300 Wavre ou via mail à : charleen.libert@wavre.be pour le 16 juin 2024 (date du cachet de la Poste ou du courriel fera foi)

Les dossiers incomplets ou réceptionnés après la date de clôture des candidatures ne seront pas pris en considération.