

## OFFRE D'EMPLOI

La commune de Forest recherche un(e) : **Nettoyeur.se sachant cuisiner**

## MISSION ET TÂCHES PRINCIPALES

### MISSION

En tant que membre de l'équipe d'entretien et dans le respect du projet pédagogique, vous assurerez le nettoyage et l'entretien du milieu d'accueil. Pour ce faire, vous respecterez strictement les normes d'hygiène requises en milieu de la Petite Enfance (Afsca, O.N.E., etc.) et veillerez au respect des consignes de bonnes pratiques d'hygiène, de la traçabilité des produits et du plan de nettoyage.

Vous serez rattaché à un milieu d'accueil de 42 enfants, organisé en 3 sections et 5 étages (sans ascenseur).

### ACTIVITÉS

- S'occuper du linge en séparant bien le circuit du propre et du sale :
  - Enlever linge sale dans les sections
  - Le trier et le mettre en machine (lavage à 60°)
  - Le faire sécher, le plier et le remonter dans les sections
- Nettoyer en profondeur les différents espaces en commençant du plus propre vers le plus sale
  - Nettoyer l'espace jeu, la salle de bain, etc.
  - Nettoyer les sols, les tapis de jeu, les meubles, etc.
  - Vider et désinfecte les poubelles
  - Désinfecter les toilettes et les coussins de change
  - Nettoyer l'espace repas, les tables et les chaises après chaque repas
  - Nettoyer les espaces communs (entrée, hall, cage d'escalier, etc.)
  - Nettoyer les WC du personnel : vider la poubelle, nettoyer le sol, l'évier, la cuvette des WC et la clinche, mettre des mouchoirs, du papier WC et du savon, etc.
  - S'assurer de faire les poussières et d'aérer les pièces
  - Nettoyer le bureau de la direction et vide les poubelles
  - Nettoyer le local à « poussettes », le vestiaire et la buanderie
  - Vérifier que rien n'obstrue les sorties de secours et en informe la concierge et/ou la direction au besoin

En cas de remplacement du personnel de cuisine, vous serez amené à préparer les repas des enfants. Le cuisinier se charge :

- En cuisine
  - Commander, réceptionner et gérer la nourriture et le stock
  - Gérer le matériel et les produits
  - Préparer les entrées, les plats, les desserts, les compotes et les panades, etc.
  - Vérifier et mettre en température les préparations
  - Préparer le chariot (assiettes, couverts, verres, eau, etc.)
  - Faire l'étiquetage des denrées à conserver ou congeler
  - Assurer l'entretien et le nettoyage quotidien de la cuisine

- Auprès des enfants
  - Veiller à la santé, à la sécurité, au bien-être et à l'épanouissement de l'enfant à travers l'alimentation
  - Recueillir les informations nécessaires pour des régimes adaptés
  - Veiller à une prise en charge adéquate des enfants ayant un régime alimentaire particulier

## PROFIL

### Formations

La formation en matière d'hygiène et de diététique organisée par l'ONE sera nécessaire pour la fonction.

### Compétences techniques

- Connaissance des règles d'hygiène et d'hygiène alimentaire
- Connaissance des règles de diététique de l'O.N.E.
- Etre capable de préparer les denrées (éplucher, couper, cuire, etc.)
- Connaître les principes d'ergonomie pour organiser son poste de travail
- Savoir utiliser le matériel de cuisine
- Connaissance (orale et écrite) suffisante du français
- Connaissance en matière de prévention et de sécurité : dangerosité des produits et leur manipulation
- Connaissance du circuit du propre et du sale

### Compétences comportementales

- Organiser son travail
- Être autonome
- S'adapter
- Agir avec intégrité et professionnalisme
- Etre orienté résultats
- Coopérer
- Etre rigoureux, volontaire et consciencieux dans son travail
- Avoir de l'intérêt pour les questions d'alimentation en général
- Avoir le sens du travail en équipe et être à l'écoute

### Documents indispensables

- Certificat de bonne vie et mœurs type II
- Preuve d'immunité rubéole
- Certificat médical annuel attestant de la condition physique et psychique

## NOTRE OFFRE

- Contrat à durée indéterminée TP (36h/semaine),
- Rémunération conforme aux barèmes de la fonction publique locale,
- Possibilité de valoriser l'ancienneté dans le privé et dans le public.
- Remboursement (100 %) des frais de transports en commun – pécule de vacances – allocation de fin d'année.
- Possibilité de suivre des formations.
- Horaire : du lundi au vendredi entre 07h00 à 18h00

## CANDIDATURES

Veillez adresser votre dossier de candidature (Lettre de motivation circonstanciée + Curriculum Vitae détaillé) par voie électronique à

[cvreches@forest.brussels](mailto:cvreches@forest.brussels)

*Avec en objet : nettoyeur sachant cuisiner*

Les candidatures sont à envoyer **au plus tard pour le 05/11/2018**.

Si la candidature est sélectionnée, **l'entretien sera prévu le à définir**

Date de prise de fonction souhaitée : **dès que possible**

Pour toute information relative à la fonction, vous pouvez téléphoner au 02/370.26.84