

Appel INTERNE et EXTERNE

Nous recherchons actuellement :

Commis de cuisine

au CNRF de Fraiture (H/F) à mi-temps

Votre mission :

Vous réalisez la mise en place des préparations à partir de divers ingrédients. Vous composez le plateau repas du patient. Vous assurez le nettoyage quotidien de la vaisselle et du matériel de production des repas.

Votre profil :

Vous êtes titulaire du Certificat d'enseignement secondaire inférieur (CESI) OU d'une expérience utile de 3 ans en cuisine de collectivité ou restauration.

Savoir-être : présentation soignée, dynamisme, amabilité, esprit d'équipe

Maîtrise de la langue française : expression écrite courante, expression et compréhension orale correcte..

Conditions d'engagement

- Types de contrats : contrats de remplacement.
- Site de prestation : Centre neurologique et de réhabilitation fonctionnelle (CNRF) de Fraiture.
- Horaire : les prestations sont à assurer, du lundi au dimanche, entre 6 heures 30' et 19h00, par roulement, avec prestations 1 week-end sur 2, selon les nécessités du service.
- Temps de travail : 19h/sem – 50% d'un temps plein. Journées complètes de 7h36'.
- Rémunération mensuelle brute indexée: 943,85 euros pour 19h/sem, hors sursalaires pour horaires décalés (prestations avant 7h, après 19h, WE et fériés).

Intéressé(e) ?

Les candidatures sont à adresser par mail : « rdeflandre@chuliege.be ». Mentionnez obligatoirement sur votre CV : votre date de naissance, votre numéro de GSM ainsi que votre adresse mail.

Le CHU de Liège est l'hôpital universitaire, public et pluraliste de Wallonie.

Avec ses 5000 collaborateurs, Il est le principal employeur de la région liégeoise. Il déploie ses 895 lits sur plusieurs sites. Outre son activité clinique, le CHU a une mission d'enseignement et de recherche pour élaborer et diffuser les progrès de la médecine au bénéfice de la communauté.

MISSION

Le commis de cuisine réalise la mise en place des préparations à partir de divers ingrédients. Il compose le plateau repas du patient. Il assure le nettoyage quotidien de la vaisselle et du matériel de production des repas.

Il est responsable de la gestion de la caisse des self-services.

Positionnement organisationnel	Département des Services Logistiques Service logistique hôtelière et diététique Secteur restauration
Liens hiérarchiques	Sous l'autorité
	du chef de Service Logistique Hôtelière et diététique, du responsable de secteur restauration et du responsable de secteur alimentation pour les matières qui le concernent
	Sous la supervision
	du chef de cuisine
	A autorité sur
Liens fonctionnels	Collaborations internes
	<ul style="list-style-type: none"> - Le personnel de son secteur et plus particulièrement les cuisiniers - Le responsable du secteur alimentation - Le secteur diététique
	Collaborations externes

La définition de fonction est un document objectif et non exhaustif qui formalise le contenu de la fonction. Celle-ci est susceptible d'évoluer, notamment, selon les nécessités du service.

Responsabilités et activités transversales

Gestion des repas

Préparer les assiettes froides destinées aux repas des patients

Préparer les ingrédients nécessaires à l'approvisionnement du « Salad bar »

Préparer les assiettes froides et les aliments nécessaires à la réalisation des repas du self-service (personnel et visiteur)

Réalisation des plateaux repas

Participer à l'élaboration des plateaux repas des patients en disposant la vaisselle, et en dressant l'assiette (mise en place, garniture, ingrédients, respect du grammage)

Placer les plateaux dans les navettes de transport à destination des unités en fin de chaîne

Débarrasser la chaîne de transport

Assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées ou les éliminer si nécessaire

Préparer et livrer des suppléments demandés par les unités de soins

Entretien

Réaliser l'entretien du matériel, des plans de travail et des locaux (excepté les sols)

Réaliser le nettoyage de la vaisselle issue de la cuisine patient et du self-service, du matériel de production des repas et des tunnels après usage

Assurer la gestion des déchets alimentaires

Gestion des paiements

Installer les caisses et contrôler les fonds de caisse

Introduire les données, faire l'addition et encaisser (argent liquide, carte, chèques-repas)

Remettre le ticket de caisse et rendre la monnaie

S'occuper de la clôture des caisses et de la transmission de l'argent conformément aux directives

Etablir le rapport de caisse

Surveiller l'environnement (vols, destruction de matériel, etc.)

Support logistique à l'activité

Utiliser le matériel et les produits à bon escient

Participation à la démarche qualité

Respecter et appliquer les procédures et les règles d'hygiène établies dans la restauration de collectivité

Contrôler la qualité du nettoyage

Implication dans les activités du département / service

Participer aux activités ou projets spécifiques liés à l'activité

A la demande, réaliser toutes activités liées au secteur

Réaliser les activités spécifiques et/ou ponctuelles déléguées par le responsable hiérarchique

Responsabilités et activités spécifiques

Sans objet

-

Annexe à la définition de fonction

Cadre de l'activité – réglementation(s) interne(s) et/ou externe(s)

Normes d'hygiène et de sécurité relatives au domaine d'activité (ISO 22000 et HACCP)

Procédures et réglementations internes au CHU, au département ou au service