

Un(e) ouvrier(e) – Commis de cuisine (H/F/X)

Lieu : **Observatoire de la Santé du Hainaut- Havré (Mons)**

Type de contrat : **CDD de 6 mois pouvant déboucher sur un CDI**

Régime : **Temps plein (38h/semaine)**

À propos de nous

L'Observatoire de la Santé du Hainaut (OSH) est l'institut de promotion de la Santé de la Province de Hainaut. Ses activités s'inscrivent dans le champ de la santé publique. Par la promotion de la santé, l'institution a pour mission de contribuer à réduire les inégalités sociales et territoriales de santé en Hainaut et de favoriser le mieux vivre au quotidien pour toutes et tous. Ses thématiques prioritaires concernent le Manger, Bouger et Respirer.

Catégorie de personnel : Ouvrier – E2

Description de la fonction

Le commis de cuisine travaillera au sein du Service Cuisine du Mess de l'Observatoire de la Santé du Hainaut du site de Havré.

→ Profil souhaité

- **Niveau d'études** : posséder au maximum un titre de l'enseignement secondaire supérieur.

- **Compétences requises**

Compétences transversales :

- Utiliser et respecter les ressources mises à disposition (matériel, ...) ;
- Maintenir à jour ses compétences ;
- Respecter les règles de déontologie, d'éthique et les limites professionnelles ;
- Collaborer à la gestion de l'information et de la communication au sein de l'institution ;
- Gérer les relations avec les usagers internes / externes ;
- Organiser son temps efficacement ;
- S'adapter à son environnement de travail ;
- Travail en équipe.

Compétences spécifiques/techniques/comportementales :

- Réaliser les tâches préalables à l'élaboration des repas ;
- Préparer et cuisiner les produits de restauration en fonction des fiches recettes et sous la direction du chef de cuisine ;
- Utiliser le lave-vaisselle professionnel ;
- Respecter la chaîne du froid, respecter les normes HACCP ;
- Participer au dressage des tables, au service en salle et collaborer avec l'équipe de nettoyage;
- Nettoyer plans de travail, cuisine, salle de restaurant, outils et ustensiles de cuisine ;
- Dresser et servir des petits-déjeuners / repas du soir pour l'internat ;
- Connaître et appliquer les règles de sécurité ;
- Connaître et appliquer les procédures en fonction des règlements de l'AFSCA ;
- Maintenir à jour ses compétences.

• Particularités du poste :

- Lieu de travail : Havré
- Permis B est un plus
- Expérience professionnelle utile

La sélection sera opérée sur base d'une épreuve **orale** en lien avec les activités-compétences reprises ci-dessus.

Comment postuler ?

Si vous êtes intéressé(e) par cette opportunité et que vous répondez aux critères de sélection, nous vous invitons à envoyer votre CV et une lettre de motivation à la Cellule Ressources Humaines de l'Observatoire de la Santé du Hainaut (rh.sante@hainaut.be) pour **le 24 août 2024 au plus tard**.