

Un(e) ouvrier(e) qualifié(e) - Cuisine (H/F/X)

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

Type de contrat : **Contrat de remplacement**

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 qualifié – D4

Description de la fonction

L'ouvrier(e) 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 :**
 - Titre ou certificat de l'enseignement secondaire supérieur (CESS ou 6ème professionnelle) en rapport avec la fonction à exercer ;
 - Titre de compétences délivré par le Consortium de validation de compétence correspondant au niveau du diplôme du niveau concerné ;
 - Titre de formation certifié et délivré par un organisme agréé par le Gouvernement wallon ;
 - Diplôme de chef d'entreprise homologué par la Communauté Wallonie-Bruxelles tel que délivré par l'Institut wallon de Formation en Alternance et des Indépendants et des petites et moyennes Entreprises (IFAPME).

Ces titres doivent être en lien avec l'emploi considéré (orientation cuisine).

- **Compétences requises**

- **Compétences transversales :**

- Connaître l'institution provinciale ;
- 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 :**

- Offrir des repas de qualité, équilibrés et adaptés à la diététique sportive aux participants des activités, aux clubs sportifs, fédérations ou associations fréquentant les installations d'Havré, aux élèves de l'école de sport (internat), aux membres du personnel de la Province de Hainaut, tout en respectant les normes d'hygiène (HACCP et AFSCA) et de sécurité, et, en appliquant les principes de consommation de produits issus de circuits courts, de producteurs locaux, et du commerce équitable ;
- Réaliser ces préparations culinaires dans le respect de la législation en vigueur notamment en matières de guide d'autocontrôle, de plan de nettoyage, de plan de lutte contre les nuisibles, de gestion des allergènes et d'alimentations adaptées (régimes et allergies éventuelles des participants) ;
- Nettoyer et désinfecter les locaux et matériels de production ;
- Suivi des fiches recettes et propositions d'améliorations de celles-ci ;
- Dresser et servir des petits-déjeuners / repas du soir pour l'internat ;
- Respecter la chaîne du froid, appliquer et faire appliquer les normes HACCP ;
- Toute autre tâche en rapport à sa fonction, à la demande du chef de cuisine ou de la direction-;
- 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 atout
- 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 des Ressources Humaines de l'Observatoire de la Santé du Hainaut (rh.sante@hainaut.be) pour **le 6 mars 2025 au plus tard** .