



L'Administration communale de Marche-En-Famenne

Recrute pour la Division Education Enfance

Un cuisinier (H/F/X) APE à mi-temps pour la cuisine centrale des crèches

DESCRIPTIF DE FONCTION

Sous l'autorité des responsables des milieux d'accueil, vous collaborez avec plusieurs puériculteurs (trices) des crèches, et ce, pour la Division Education Enfance de l'Administration communale de Marche-en-Famenne.

Vous travaillez au sein d'une équipe de 3 personnes avec une production de +/- 130 repas par jour.

Vous assurez le suivi des repas depuis la livraison des marchandises jusqu'à leur distribution dans les différentes structures en respectant les consignes de bonnes pratiques d'hygiène, de traçabilité.

Pour cela, vous élaborez les menus, préparez les repas et les goûters pour une centaine d'enfants en veillant à respecter les quantités.

Vous préparez, réceptionnez les commandes et gérez les stocks de marchandises et du matériel adapté.

Vous assurez les contacts et le suivi avec les fournisseurs et avec les équipes des milieux d'accueil.

Vous assurez l'entretien quotidien de la cuisine selon le plan de nettoyage et désinfection.

Vous assurez la bonne tenue du matériel mis à votre disposition (matériel de cuisine, électroménager, véhicule, etc...)

Vous veillez à ce que toutes les procédures de sécurité et d'hygiène soit respectées et mises à jour (ONE, AFSCA).

PROFIL / CONDITIONS

- Vous êtes ressortissant ou non de l'Union européenne. Pour les ressortissants hors Union européenne, être en règle en matière d'autorisation de travail au sens de l'AGW du 16 mai 2019 relatif à l'occupation de travailleurs étrangers ou pouvoir présenter une annexe 15 ou une carte A électronique portant la mention « marché du travail » ;
- Vous jouissez des droits civils et politiques et êtes de conduite répondant aux exigences de la fonction ;
- Vous justifiez de la possession des aptitudes physiques exigées pour la fonction ;
- Vous devez satisfaire durant toute votre carrière aux conditions visées aux points ci-dessus ;
- Vous êtes âgé de 18 ans au moins ;
- Vous êtes titulaire :
 - Soit d'un certificat de qualification professionnelle de cuisinier de collectivité (CQ6) ;
 - Soit d'un titre de compétence de base délivré par le Consortium de Validation des compétences et correspondant au niveau du diplôme du 2^{ème} degré et en lien avec l'emploi considéré ;
 - Soit d'un titre de formation, en lien avec la fonction, certifié et délivré par un organisme agréé par le Gouvernement wallon ;
- Vous êtes dans les conditions APE lors de l'engagement ;
- Vous êtes titulaire du Permis B ;
- Vous agissez au quotidien en tant que professionnel(le), et maintenez un savoir-être irréprochable ;
- Disposer d'une expérience dans le domaine est un **atout** ;
- Disposer d'un véhicule personnel est un **atout** ;
- Posséder des compétences certifiées en diététique et/ou en gestion d'équipe est un **atout** ;

COMPETENCES TECHNIQUES

- Être capable de préparer les denrées et l'intégralité des menus (éplucher, cuire, ...) ;
- Connaître et respecter les règles d'hygiènes ;
- Connaître les principes d'ergonomie pour organiser son poste de travail ;
- Maîtrise de l'outil informatique (commandes) ;
- Communication aisée, transparente et constructive avec tous les interlocuteurs ;
- Savoir élaborer le planning des menus, des menus équilibrés et adaptés sur une période donnée ;
- Savoir gérer le stock de marchandises ;
- Savoir gérer la traçabilité entrante et sortante des produits.

COMPETENCES COMPORTEMENTALES

- Savoir faire preuve d'un devoir de réserve et de déontologie.
- Capacité d'organisation (planification des repas, ...) et de rigueur.
- Capacité à communiquer de manière constructive.
- Être respectueux des différents acteurs (bénéficiaires, collègues, ligne hiérarchique)
- Avoir un esprit d'équipe, savoir travailler en équipe
- Être proactif

REGIME DE TRAVAIL

Temps de travail : Mi-temps (19h/semaine) avec possibilité de compléter le temps de travail par un remplacement à la cuisine de la Maison de Repos et de Soins Libert

Être disponible entre 6h00 et 17h00 – horaires en semaine

Echelle de traitement D1

Traitement mensuel brut indexé (au 1^{er} août 2025), sans ancienneté à mi-temps : 1.262,65 €

Traitement mensuel brut indexé (au 1^{er} août 2025), avec 25 ans d'ancienneté à mi-temps : 1.681,05 €

Des chèques-repas d'une valeur faciale de 5,09€ sont également octroyés.

Contrat à durée déterminée de 6 mois renouvelable sous certaines conditions avec possibilité d'un CDI.

EPREUVE(S) DE SELECTION

Réussir une épreuve sous forme d'entretien/interview destinée à apprécier l'aptitude du (de la) candidat(e) à assurer les missions définies. L'épreuve se déroulera devant un jury composé des membres suivants :

- La Directrice générale et/ou son délégué
- La cheffe de la division Education-Enfance
- Une ou deux responsable(s) d'un milieu d'accueil
- Un responsable d'une cuisine de collectivité d'une autre entité

Le (la) candidat(e) devra obtenir minimum 60 % à l'épreuve orale. Toute organisation syndicale représentative a le droit de désigner un observateur auprès du Jury.

Les lauréats, ayant réussi l'épreuve et non désignés, seront glissés dans une réserve de recrutement valable 1 an.

MODALITES

Vous adressez votre lettre de motivation accompagnée d'un curriculum vitae, d'une copie du diplôme requis, d'un extrait de casier judiciaire modèle II (daté de moins de trois mois), d'une copie de votre permis de conduire et d'une attestation d'occupation justifiant une expérience dans le secteur contre accusé de réception au bureau du service des Ressources Humaines ou par mail à l'adresse traitements@marche.be, à l'attention de Monsieur le Bourgmestre, Boulevard du Midi, 22 à 6900 Marche-en-Famenne.

Pour que votre candidature soit recevable, il est impératif que votre dossier soit complet.

La date limite de réception des candidatures est fixée au 31 juillet 2025.

Protection de la vie privée à l'égard du traitement des données à caractère personnel.

Vos données personnelles ne seront traitées que dans le cadre strict de la procédure de recrutement.

La Directrice générale,
Claude MERKER



Le Bourgmestre,
Nicolas GREGOIRE
Par délégation, Art. L-1132-4 CDLD
Carine BONJEAN, Echevine

