



39, Avenue de la Libération – 6791 ATHUS

ENGAGEMENT D'ETUDIANTS (H/F/X) – AIDES-CUISINIERS - A TITRE CONTRACTUEL - POUR LE CPAS D'AUBANGE ET CONSTITUTION D'UNE RÉSERVE D'ENGAGEMENT

CONDITIONS D'ENGAGEMENT

- Être belge ou ressortissant ou non de l'Union européenne. Les ressortissants hors de l'Union européenne, restent soumis à la réglementation relative à l'occupation des agents étrangers applicable en Région wallonne ;
- Jouir des droits civils et politiques et être d'une conduite répondant aux exigences de la fonction ;
- Avoir une connaissance de la langue française jugée suffisante au regard de la fonction à exercer ;
- Être d'une conduite répondant aux exigences de la fonction ;
- Justifier de la possession des aptitudes physiques exigées pour la fonction à exercer ;
- - Soit être âgé de 15 ans au moins à condition d'être dans l'enseignement de plein exercice et d'avoir suivi les deux premières années de l'enseignement secondaire ;
- Soit être âgé de minimum 16 ans ;
- Satisfaire à l'examen de recrutement prescrit consistant en un maximum de trois épreuves (article 42 du statut administratif en vigueur) :
 - La première épreuve est destinée à évaluer les motivations, les connaissances générales et professionnelles des candidats et leur niveau de raisonnement. Elle se présente sous la forme d'un test éventuellement standardisé et informatisé (questionnaire à choix multiples);
 - La deuxième épreuve se présente sous la forme de tests d'aptitudes et, éventuellement d'un questionnaire de personnalité qui permettent d'évaluer les compétences des candidats et le degré de concordance du profil du candidat à celui de la fonction. Les tests sont administrés par le personnel communal formé à leur administration et interprétation. Les résultats de ces tests sont traités dans une stricte confidentialité. Seuls les candidats qui ont réussi la première épreuve et dont la deuxième épreuve fait apparaître que leur profil de compétences correspond à celui qui est recherché participeront à la 3^{ème} épreuve.
 - La troisième épreuve se présente sous la forme d'un entretien approfondi mené par les membres de la commission et qui permet :
 - d'évaluer la personnalité du candidat, à savoir ses centres d'intérêt, sa sociabilité, sa résistance au stress, son esprit d'équipe, sa stabilité émotionnelle, sa faculté d'adaptation, etc.;
 - de s'informer sur ses motivations, à savoir son intérêt pour la fonction, les besoins et valeurs qu'il cherche à satisfaire dans la vie professionnelle et qui doivent être en adéquation avec ce qui est proposé;
 - d'évaluer ses compétences en analysant formations et expériences pour déterminer le niveau d'adéquation avec les compétences requises par la fonction à pourvoir;
 - d'évaluer ses aptitudes, à savoir son potentiel évolutif;
 - d'évaluer son niveau de raisonnement notamment par l'analyse de cas pratiques.

Les candidats devront obtenir au moins 50% de points à chaque épreuve et au moins 60% de points au total pour être retenus et versés dans la réserve de recrutement. Dans le cas où la première épreuve est divisée en deux parties (QCM et rédaction ou situation problème), la réussite (50%) de chacune des deux parties est indispensable pour l'accèsion à la seconde épreuve.

FONCTION

Mission :

L'étudiant aide-cuisinier (h/f/x) aide le personnel en place au niveau de la préparation des repas, du nettoyage du matériel et des lieux de travail ainsi que du service en salle et en chambre (mise en place de la salle, service à table, évacuation des déchets, vidanges,...).

Rôles et tâches :

Dresser la salle avant les repas

- Désinfecter les tables avant de les dresser, nettoyer le matériel et le mobilier
- Disposer les tables, les chaises, les couverts...
- Dresser et desservir les tables
- Préparer la vaisselle pour le service suivant

Aider le cuisinier

- Aider à la préparation de plats simples (chauds ou froids)
- Emballer et isoler les plateaux puis les placer sur les chariots de transport afin de les acheminer

Assurer le service à table

- Remplir et servir les cruches d'eau, servir les boissons
- Amener les plats à table en faisant attention aux régimes et spécificités alimentaires des résidents
- Verser les légumes et féculents dans les plats et les servir à table
- Servir le potage dans les bols à table
- Gérer les repas des visiteurs et ceux du personnel

Assurer le service dans les étages

- Conduire les chariots dans les étages pour distribuer puis débarrasser les plateaux de repas individualisés aux résidents dans leur chambre
- Assurer l'acheminement et la distribution des boissons dans les étages
- Approvisionner et entretenir les éventuels distributeurs automatiques de boisson

Assurer le nettoyage et le rangement de la vaisselle ainsi que du matériel et des lieux de travail sous la supervision du cuisinier

- Laver et essuyer la vaisselle
- Remplir et vider le lave-vaisselle
- Ranger la vaisselle et le matériel à sa place
- Nettoyer le matériel et les lieux de travail

Veiller à sa sécurité, à celle des résidents, celle des visiteurs et celle de ses collègues

- Accompagner des résidents jusqu'au réfectoire
- Porter les Équipements de Protection Individuelle (EPI) recommandés
- Veiller à l'ergonomie des gestes et postures
- Utiliser les outils, machines, produits selon les normes de sécurité

Effectuer d'autres tâches pour le fonctionnement du service

SAVOIRS

- Les règles d'hygiène
- Les règles de sécurité, de prévention d'incendie et les règles en cas d'alarme
- Le service à table et en chambre
- La méthode d'entretien des surfaces
- Les gestes et postures ainsi que les règles d'ergonomie
- Les différents régimes alimentaires des résidents

SAVOIR-FAIRE

- Respecter strictement le menu de chaque résident
- Être capable de travailler dans une institution qui héberge des personnes âgées nécessitant des soins
- Respecter, utiliser et entretenir correctement le matériel et les ustensiles de cuisine
- Doser correctement les ingrédients
- Respecter la planification, l'organisation et les procédures
- Respecter les procédures de désinfection et les protocoles à appliquer en cas de présence ou risques de présence d'une ou plusieurs maladies contagieuses
- Adopter les gestes et postures appropriés
- Respecter l'hygiène et le port de la charlotte dans la cuisine
- Appliquer le règlement de travail, les règles d'hygiène et de sécurité
- S'adapter aux résidents et leur répondre de manière adéquate
- Exécuter l'ensemble des tâches dans les délais imposés.
- Rédiger des textes simples (transmission d'informations, ...)
- Relayer avec précision l'information à ses collègues et/ou ses supérieurs
- Participer au projet de vie de l'institution et se référer particulièrement aux valeurs de l'institution
- Respecter les résidents par rapport à leur état de santé, leurs convictions, leurs besoins, leur vie privée ...
- Respecter et faire respecter le secret professionnel et médical
- Organiser le travail par rapport à la spécificité de l'environnement et en collaboration stricte avec les besoins du service soignant
- Respecter la déontologie et l'éthique
- Prendre le recul nécessaire en toute circonstance

SAVOIR-ETRE

- Faire preuve d'une grande discrétion et de beaucoup de rigueur
- S'intégrer dans une équipe pluridisciplinaire
- Faire preuve d'esprit d'équipe et d'autonomie
- Être rigoureux, organisé, ordonné et méthodique
- Être capable de faire face à des situations imprévues
- Bonne communication orale et écrite
- Faire preuve d'empathie, d'écoute et de bienveillance
- Faire preuve de ponctualité, de régularité ainsi que de disponibilité

CONDITIONS DE TRAVAIL	
Régime de travail	Week-ends, vacances scolaires et autres périodes où l'étudiant est disponible
Contrat	Etudiants CDD
Salaire	Selon les taux étudiants en vigueur (basé sur l'âge de l'étudiant)

DOSSIER DE CANDIDATURE

Les candidatures accompagnées des documents requis doivent être adressées au Service du Personnel de la Ville d'Aubange sont :

- A adresser sous pli recommandé à la Ville d'AUBANGE, rue Haute n°22 à 6791 ATHUS

ou

- A envoyer par mail au Service du Personnel d'AUBANGE (un accusé de réception sera renvoyé) job@aubange.be

ou

- à déposer contre accusé de réception auprès du Service du Personnel de la Ville d'AUBANGE, rue Haute n°38 à 6791 ATHUS.

Les documents à annexer à l'acte de candidature sont les suivants :

- Une lettre de motivation ;
- Un curriculum vitae ;
- La copie de la carte d'identité;
- La copie du CE2D (Certificat d'études du 2e degré de l'enseignement secondaire) si l'étudiant a moins de 16 ans ;
- La copie du permis de séjour, le cas échéant.

Tout dossier incomplet à la date de clôture du dépôt des candidatures sera écarté d'office.

En cas de réussite des épreuves, les candidats devront aussi fournir un extrait de casier judiciaire (modèle de base : 595) daté de moins de 3 mois avant de pouvoir prétendre à une désignation par le Conseil de l'Action sociale.

Les candidatures doivent être rentrées pour le **26 mars 2024 au plus tard**, le cachet de la poste ou la date de l'accusé de réception faisant foi.

Tous renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès du Service du Personnel de la Ville d'Aubange au 063/38.09.58 ou au 063/43.03.22.

CPAS d'Aubange, le 27 février 2024

Par le Conseil de l'Action Sociale,

**La Directrice générale,
(s) CARRETTE A.,**

**La Présidente,
(s) HABARU C.,**