

OFFRE D'EMPLOI

Poste : Second de cuisine pour traiteur et banquets d'économie sociale

Employeur : Bouillon de Cultures asbl est une maison de quartier située à Schaerbeek qui a pour objectif d'apporter des solutions durables au bien-être des habitants du quartier et de ses environs, en soutenant un projet de société multiculturelle. Le traiteur Sésam' fait partie du secteur d'économie sociale de Bouillon de Cultures et a pour mission principale l'insertion socio-professionnelle de son personnel.

Objectif du poste : Répondre au double objectif économique et social du service traiteur

Principales fonctions et responsabilités : Assister la coordinatrice du service traiteur dans les tâches suivantes :

Travail en cuisine et en service

- Organiser le plan de travail et répartir les tâches dans l'équipe
- Réaliser des préparations culinaires et les superviser : plats chauds, froids et desserts
- Respecter et faire respecter les règles d'hygiène selon le plan HACCP et la charte de l'AFSCA
- Remplacer le personnel de cuisine en cas d'absence ou de coup de feu

Encadrement du personnel

- Encadrer le personnel en cuisine et en service extérieur (commis, ouvriers temporaires, personnel sous contrat art.60, etc.) y compris en l'absence de la coordinatrice
- Estimer correctement les besoins en personnel et les modifications à effectuer en cours de service ainsi que leur exécution
- Effectuer un suivi clair vers la coordinatrice du traiteur
- Veiller à l'insertion socio-professionnelle du personnel sous contrat Art.60
- Mettre en place des formations en interne pour l'ensemble du personnel et veiller à l'acquisition de compétences techniques culinaires

Organisation de services

- Co-construction et suivi des plannings hebdomadaires
- Livraisons et achats (un permis de conduire est indispensable)
- Relais de la coordinatrice en cas d'absence

Qualification requise : Formation liée à l'Horeca (ou assimilée)

Qualités personnelles indispensables : Etre passionné-e de cuisine et avoir la fibre sociale

Expérience et compétences techniques :

- Expérience en Horeca et bonne connaissance des métiers de la brigade
- Bonne connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Expérience en gestion d'équipe
- Permis de conduire B
- Utilisation courante de Word, Excel, Internet et email

Conditions de travail :

- Contrat à durée indéterminée
- Salaire brut (sans ancienneté) : 2000,10 €
- Régime : 4/5^e réparti sur 4 jours (sur une base temps plein de 36h/sem)
- Horaire flexible : 9h à 17h avec prestations fréquentes en soirée, tôt le matin ou le week-end

Contact : Envoyer votre cv et votre lettre de motivation à l'attention de Madame Charlotte Bertin à l'adresse secretariat@bouillondecultures.be