

LE CPAS RECRUTE !

REJOIGNEZ NOTRE ÉQUIPE !



● **FORMATEUR(TRICE) EN CUISINE
DE COLLECTIVITÉ ET ENTRETIEN** ●

● **TEMPS-PLEIN** ●
● **CDD > CDI** ●

SITES DE TRAVAIL :



Atelier PRO



Maison des Solidarités

FONCTION

Vous aurez pour mission de former et accompagner les stagiaires dans le développement de compétences techniques et professionnelles en cuisine de collectivité et entretien. Vous soutiendrez leur autonomie, en assurant un cadre professionnalisant et sécurisant. Vous valoriserez les acquis et coordonnerez le suivi avec l'équipe sociale et éducative.

Descriptif de fonction complet en annexe.

AVANTAGES

- 26 jours de vacances annuelles.
- 8 jours de congés extra-légaux.
- Rémunération liée à l'expérience.
- Possibilité de bénéficier de primes naissance, mariage, pension ...
- Possibilité de bénéficier d'une indemnité pour les déplacements à vélo.
- Possibilité de bénéficier de codes de réduction via la plateforme « Benefits at work », en partenariat avec Zalando, Décathlon, Bellewaerde, Dyson, Philips...
- Possibilité de bénéficier d'une réduction pour l'assurance soins de santé.
- Possibilité de commander des produits pharmaceutiques à prix réduit.

PROFIL

- Posséder le permis B ;
- Maîtriser les techniques de cuisine de collectivité et d'entretien :
 - Disposer de minimum 3 ans d'expérience professionnelle dans ce secteur.
- Disposer d'une formation dans le domaine de l'accompagnement d'adultes et/ou dans le domaine de la cuisine constitue en un atout.
- Disposer de capacités de méthodologie et de rigueur.
- Disposer de capacité de pédagogie et d'écoute. Être capable de travailler avec un public adulte, de gérer la dynamique existant au sein des groupes et de mettre en œuvre des techniques de négociation en vue de résoudre des conflits.

RÉMUNÉRATION

À l'échelle barémique RGB « D.2 ». Montant brut annuel indexé au 01/03/2025, sans aucune année d'ancienneté assimilée, pour un temps plein : 32 413,34 €. Montant évolutif selon l'ancienneté valorisable

La candidature peut-être adressée

Pour le 25 janvier 2026 au plus tard

par mail

valentin.vandecasteele@cpas-comines.be

par courrier :

**C.P.A.S. de COMINES-WARNETON
Monsieur Frédéric HALLEZ, Président
Rue de Ten-Brielen, 160
7780 COMINES-WARNETON**

Le dossier de candidature doit
comprendre :

Lettre de motivation ;

Curriculum vitae ;

Copie du diplôme utile à la fonction ;

**Document(s) prouvant l'expérience professionnelle acquise
dans le secteur de la cuisine et de l'entretien.**

**Certificat de bonne vie et mœurs
(de moins de 3 mois).**

*Pour tout renseignement supplémentaire, vous pouvez prendre contact avec notre Centre au numéro 056/39.39.39.
(Nederlandse versie op aanvraag).*

MONOGRAPHIE DE FONCTION
**FORMATEUR(TRICE) EN CUISINE
DE COLLECTIVITÉ ET ENTRETIEN**

Remarque : la polyvalence maximale est demandée à chaque agent. Le descriptif de fonctions est établi à titre indicatif et ne peut porter atteinte aux principes de bonne administration et de continuité. En effet, cette liste n'est pas exhaustive. Le présent rapport d'évaluation reprendra de façon précise le travail demandé.

Situation Hiérarchique

Le/la Formateur(trice) en cuisine de collectivité et entretien est placé(e) sous l'autorité de la Responsable du Département de l'Action Sociale. Il/elle reçoit ses instructions de manière formelle (procédures, protocoles ...) et informelle (réunions, entretiens, communications orales...). La manière dont il/elle satisfait aux exigences de la fonction est évaluée par voie hiérarchique, au travers d'une observation globale de ses activités.

Le/la Formateur(trice) en cuisine de collectivité et entretien a pour rôle de former et d'accompagner les stagiaires dans le développement de leurs compétences techniques, tout en veillant à leur autonomie, leur confiance en soi et leur insertion professionnelle. Il/Elle encadre les apprentissages sous supervision, transmet les savoir-faire et savoir-être, maintient un cadre sécurisant, valorise les acquis et coordonne le suivi avec l'équipe sociale et éducative.

Compétences spécifiques/domaine de responsabilités**Développer, chez les stagiaires, les compétences techniques en cuisine de collectivité et en entretien.**

- o Former aux techniques de cuisine de collectivité, en assurant un accompagnement supervisé jusqu'à maîtrise.
 - Techniques de découpe (apprendre à émincer, trancher, découper en dés, hacher, éplucher ...).
 - Techniques de cuisson (apprendre les cuissons à la vapeur, au four, à l'eau, à la poêle ...)
 - Techniques de préparation (apprendre à assaisonner, émulsionner, mélanger/fouetter ...).
 - Techniques d'assemblage et de dressage des plats.
- o Former les stagiaires aux techniques d'entretien, en assurant un accompagnement supervisé jusqu'à maîtrise.
 - Techniques d'entretien des surfaces, du mobilier et du matériel (apprendre à dépoussiérer, laver, désinfecter ... en respectant un ordre logique et les codes couleurs ainsi qu'en utilisant le matériel et les produits adaptés, de manière sécurisée.)
 - Organisation et planification des tâches d'entretien (apprendre à planifier les tâches et à prioriser selon l'importance et l'urgence).
- o Apprendre l'utilisation correcte et sécurisée des produits et du matériel de cuisine et d'entretien.
- o Sensibiliser aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, avec contrôle régulier des pratiques.

Préparer les stagiaires aux exigences du monde du travail.

- o Développer la capacité à suivre des consignes et des procédures.
- o Développer la ponctualité, l'assiduité et le respect des horaires.
- o Développer la capacité à gérer les critiques et les retours.
- o Apprendre le travail en équipe et le respect de la hiérarchie.
- o Favoriser une communication professionnelle et respectueuse.
- o Amener les stagiaires à organiser leur travail de manière structurée.
- o Sensibiliser à l'importance de l'hygiène personnelle et de la présentation.

Animer et gérer un groupe de stagiaires, tout en favorisant l'autonomie et la responsabilisation de chacun.

- o Veiller à faire respecter le règlement d'ordre intérieur aux stagiaires.
- o Gérer les conflits et favoriser un climat d'apprentissage serein.
- o Ecouter les stagiaires tout en se limitant à une écoute de première ligne afin de réorienter si nécessaire vers l'équipe sociale/éducative.
- o Collaborer avec le Département de l'Action Sociale dans le suivi des parcours. Être le lien et dispenser l'information au sein de l'équipe du service insertion.
- o Etablir les objectifs individualisés à atteindre.
- o Evaluer les capacités techniques et les aspects comportementaux.
- o Restaurer la confiance en soi par la valorisation des acquis.
- o Identifier les compétences transférables vers le marché de l'emploi.

Aptitudes personnelles requises

Maîtrise des techniques de cuisine de collectivité, permettant de :

- o Former les stagiaires aux gestes professionnels en cuisine (découpe, cuisson, préparation, assemblage et dressage) de manière sûre et efficace.
- o Superviser les ateliers pratiques et corriger les erreurs pour garantir la qualité et la sécurité alimentaire.
- o Adapter les méthodes et les recettes aux capacités et au rythme des stagiaires.

Maîtrise des techniques d'entretien, permettant d'/de :

- o Former les stagiaires aux pratiques professionnelles de nettoyage/d'entretien.
- o Encadrer les stagiaires lors des activités pratiques en respectant les codes couleurs, produits et règles de sécurité.

Sens de la pédagogie et capacité à gérer un(des) groupe(s), permettant d'/de :

- o Adapter la formation et l'accompagnement aux besoins, rythmes et capacités des stagiaires.
- o Favoriser l'apprentissage actif et la participation en alternant théorie et pratique.
- o Valoriser les acquis des stagiaires et soutenir leur confiance en soi et leur motivation.
- o Gérer la dynamique de groupe, encourager la coopération et maintenir un climat d'apprentissage positif et structurant.

Curiosité intellectuelle permettant d'/de :

- o Prendre connaissance/se tenir informé du fonctionnement de l'Institution (projets, orientations, politiques externes...).
- o Se tenir informé(e) et s'adapter à l'évolution de sa fonction.

Méthodologie, rigueur et minutie permettant d'/de :

- o Appliquer rigoureusement les règles et instructions de l'institution en matière de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement.
- o Utiliser à bon escient les produits/le matériel mis à sa disposition.
- o Evaluer les besoins en termes de matériel nécessaire à la fonction.
- o Utiliser correctement les outils bureautiques et les logiciels informatiques utiles dans le cadre de la fonction.
- o Rédiger, argumenter, synthétiser et structurer des rapports, des courriers ...

Esprit d'équipe, écoute active et clarté d'expression afin d'/de :

- o Collaborer avec les autres agents de l'institution et extérieurs éventuels.
- o Assurer une communication ascendante, descendante et transversale.

Respect d'autrui, sens du consensus et discipline afin d'/de :

- o Travailler en équipe et développer un esprit de solidarité.
- o Respecter les horaires, les règles, les collègues, la hiérarchie.

Sens de la planification, autonomie et proactivité permettant d'/de :

- o Exécuter le travail d'une façon structurée en se fixant des priorités en fonction de l'importance, des délais).
- o Occuper correctement son temps de travail.

Flexibilité, gestion du stress et sens du service permettant d'/de :

- o Réagir rapidement, avec calme et maîtrise, à un événement soudain.
- o S'adapter aux évolutions de son environnement de travail.
- o Assimiler et accepter les changements.
- o S'adapter aux besoins des services.

Humanité et intégrité permettant d'/de :

- o Favoriser un climat bienveillant et sécurisant qui valorise la personne et ses progrès.
- o Respecter la dignité des stagiaires.
- o Respecter le secret professionnel.