



Collaborateur cuisine (M/F/X)

**Niveau D : Pas de diplôme requis
Convention Premier Emploi Rosetta (moins de 26ans)**

SPF Justice

Bruxelles

CONTENU DE LA FONCTION

Vous êtes passionné par le milieu culinaire et vous souhaitez mettre vos compétences au service du SPF Justice ? Alors, vous êtes la personne que nous recherchons !

Contenu de la fonction :

En tant que **collaborateur de la cuisine**, vous ne vous occupez pas de la préparation des repas mais vous participez à l'atelier légumes. Il s'agit des tâches suivantes : vous épluchez, lavez et coupez les légumes, coupez les viandes et poissons, préparez les assiettes et garnissez les sandwiches.

En tant que **chargé du service**, vous veillez à la distribution des produits aliments :

- Vous remplissez les automates de boissons fraîches et les automates de friandises
- Vous effectuez le tour des salles afin de fournir du café ou autres boissons
- Vous effectuez la distribution des plats

En tant que **collaborateur de la cuisine**, vous êtes aussi responsable du nettoyage approfondi de la cuisine afin de répondre aux règles d'hygiène (HCCP) à tout moment.

En tant que **nettoyeur**, vous veillez continuellement à la propreté des ustensiles de cuisine, des appareils électro-ménagers et des locaux de la cafétéria afin de répondre aux règles d'hygiène (HCCP) :

En tant que **collaborateur de service**, vous donnez du support de manière occasionnelle et ponctuelle à l'organisation de certains événements et réceptions pour la partie restauration afin de faciliter la bonne tenue de ces événements :

- Vous aidez à préparer les repas
- Vous aidez à faire la mise en place des couverts
- Vous ranger les tables et le matériel
- Vous servez les plats
- Vous nettoyez la vaisselle
- Vous vous occupez du linge de table (nappes, serviettes)

Si vous êtes affecté(e) au restaurant du Palais de justice :

Voici le programme d'une journée type de travail au restaurant du Palais de justice qui débute à 8h00 pour se terminer à 15h00 :

8h00 : Différents postes de travail en équipe sont établis via un tableau affiché.

Groupe 1 : vous découpez et nettoyez des légumes pour la cuisine.

Groupe 2 : vous préparez des sandwiches et lunchs pour les réunions et réceptions.

Groupe 3 : Préparation de la cafétéria: vous faites la mise en place, vous nettoyez les sols, tables et chaises, vous préparez le café, les sandwiches et nettoyez les sanitaires.



10h00 : Nettoyage des différents locaux (atelier découpe, restaurant, comptoir, couloir, matériels, sanitaires...)

11h30 : Vous faites la mise en place pour l'ouverture du restaurant

11h45 : Début du service du restaurant, vous pouvez être affecté à différents poste de travail (plonge, vaisselle, service au comptoir, cafétéria). Vous pouvez aussi vendre les sandwiches, les boissons et le potage dans les cafétérias.

14h00-14h25 : toute l'équipe prend la pause déjeuner

14h25 : Clôture du restaurant et de la cafétéria: Vous débarrassez et terminez le nettoyage.

15h00 : Fin de service

EMPLOYEUR

Le **SPF Justice** offre à ses 23.000 collaborateurs un environnement professionnel agréable et une culture d'entreprise orientée vers le citoyen mais également vers ses propres collaborateurs.

Ensemble, ceux-ci travaillent au quotidien pour une meilleure Justice.

La diversité des emplois, les défis et les nombreuses perspectives de carrière contribuent au bien-être de nos collaborateurs. En cela, notre organisation met l'accent sur l'échange de connaissances, le développement des talents et la réalisation des idées afin d'atteindre, ensemble, nos objectifs.

Notre engagement social est tout aussi essentiel à nos yeux. Le SPF Justice se veut une organisation ouverte et moderne qui évolue avec son temps et en tenant compte des changements de la société. Consultez le site internet du SPF Justice (<http://justice.belgium.be/fr/>) pour un aperçu des différents services.

La **cellule Catering** qui a pour **mission d'assurer une restauration de qualité pour les membres du personnel et pour les personnes externes autorisées ainsi que le Catering pour des réunions et événements organisés par les services centraux.**

500 repas chauds et froids sont préparés en moyenne chaque jour de la semaine. L'élaboration des sandwiches pour les réunions et réceptions, les banquets et le nettoyage des locaux font partie des tâches quotidiennes au restaurant.

PROFIL

Age:

Cette fonction s'exerce dans le cadre d'une **Convention Premier Emploi**. Une Convention Premier Emploi (ou contrat rosetta) est un contrat à durée déterminée destiné aux jeunes de **moins de 26 ans** qui offre la possibilité d'acquérir de l'expérience professionnelle.

Aucun diplôme spécifique n'est requis.

Vous avez une bonne condition physique qui vous permet de travailler en position debout

Vous avez une bonne présentation et êtes polyvalent

Vous êtes en possession d'un extrait de casier judiciaire vierge

Compétences

- **Travailler en équipe : Vous créez et améliorez l'esprit d'équipe en partageant vos avis et vos idées et en contribuant à la résolution de conflits entre collègues.**
Cette compétence a une valeur plus importante dans le score final (pondérée X2)



- Structurer le travail : Vous structurez votre travail en fixant les priorités et en accomplissant une multitude de tâches différentes de façon systématique.
- Atteindre les objectifs : Vous vous impliquez et démontrez de la volonté et de l'ambition afin de générer des résultats, et assumez la responsabilité de la qualité des actions entreprises

Attention ! Une bonne motivation et une vision correcte du service/SPF Justice et de la fonction sont importantes.

Atouts :

- Vous avez de l'expérience en tant que collaborateur de cuisine
- Vous avez des connaissances en néerlandais
- Vous avez une bonne connaissance des normes d'hygiène

OFFRE

Un contrat à durée déterminée dans le cadre d'une convention premier emploi « Rosetta » destiné aux personnes de moins de 26 ans.

Vous serez engagé en tant que collaborateur technique (niveau D) avec le barème de traitement correspondant DC1.

Avantages

- offre de formation complète
- minimum 26 jours de vacances par an
- possibilité de récupérer les heures supplémentaires ou de bénéficier de jours de récupération forfaitaire en cas de non-pointage
- accessibilité aisée via les transports en commun (gratuits)
- possibilité de recevoir une prime pour les déplacements en vélo
- possibilité de bénéficier d'une allocation de bilinguisme
- restaurant d'entreprise
- avantages et offres intéressantes grâce à la carte [carte Fed+](#)
- intervention dans le montant d'une assurance hospitalisation collective
- garderie pour enfants (juillet et août)
- divers avantages sociaux

Conditions d'affectation:

Si vous êtes lauréat de cette sélection, vous devrez – pour exercer la fonction – remplir les conditions suivantes à la date d'affectation :

- être belge ou ressortissant d'un autre État faisant partie de l'Espace Économique Européen ou de la Suisse
- jouir des droits civils et politiques
- avoir une conduite conforme aux exigences de la fonction visée.



POSTULER

Cette fonction est faite pour vous ? Envoyez le formulaire de candidature spontanée dûment rempli (pour une Convention Premier Emploi/Contrat rosetta) à l'adresse suivante : infojob@just.fgov.be. Mentionnez "Collaborateur cuisine" dans l'objet du mail. **Votre candidature sera enregistrée dans notre base de données de candidatures spontanées. Des entretiens seront organisés dès que des postes seront vacants.**

CONTACT

E-mail: infojob@just.fgov.be