

Voici le profil que nous recherchons : **URGENT**

**CHEF DE PARTIE (H/F) au froid pour la cantine du site d'Uccle pour l'APEEE Services asbl (Association des Parents d'Elèves de l'Ecole Européenne de Bruxelles 1-Uccle) pour compléter l'équipe.**

L'APEEE Services est l'association des parents d'élèves de l'école européenne de Bruxelles 1 section services dont le service de la cantine gère la préparation des repas scolaires sur place pour 3000 élèves de l'école européenne inscrits au service. La restauration collective du service représente :

- une cantine en service à table pour les élèves de maternelle à la 1<sup>ère</sup> primaire
- une cantine self-service de la 2<sup>ème</sup> primaire à la 7<sup>ème</sup> secondaire
- deux cafétérias sont accessibles pour les élèves du secondaire

**Fonctions :**

- **Sous la direction du chef de cuisine, le chef de partie réalise, produit, dresse et envoie les plats relevant de sa partie**
- **Il organise et contrôle le travail des commis et des apprentis de sa partie**
- **Il doit faire preuve d'initiative, de créativité et doit être capable de gérer et de motiver une équipe**
- **Goûte et rectifie l'assaisonnement si besoin avec le chef de cuisine**
- **Responsable de la production et de l'envoi des produits pour les cafétérias, du salad bar pour les professeurs, vitrine de self-service, salad bar du réfectoire, des goûters, des pique-niques et de la mise en place**
- **Gère la productivité de sa brigade**
- **Rangement des frigos et gestion des dates limites de consommation**

**Tâches :**

- Réalise la mise en place et la préparation des aliments avant le service
- Prépare, achève les plats pendant les services et assure l'approvisionnement des plats pendant le service
- Aide les collègues durant les périodes de pointe
- Donne des instructions au commis de cuisine et supervise les occupations au sein de sa partie
- Contrôle le stock de sa partie et transmet les commandes au sous-chef ou au chef de cuisine
- Respecte le système de stockage « FIFO »
- Contrôle la qualité et la fraîcheur des produits
- Participe aux concertations de travail avec ses collègues et chef(s)

- Émet des suggestions en matière de nouvelles préparations, plats ou présentations
- Est responsable du respect des règles d'hygiène pour sa partie
- Evite le gaspillage et les pertes de matière première
- Assure le remplacement et le travail en cas de maladie dans la brigade
- Suit les fiches techniques de travail et de production, apporte les modifications nécessaires si besoin avec le chef de cuisine
- Réalise un plan de route pour l'organisation du travail
- Prépare les charges « marchandises » pour toute sa brigade (cuisine froide-cafétéria)
- Sépare les quantités reçues pour sa production et sa distribution
- Contrôle les bons de livraison lors de la livraison, prise de température et range les marchandises de sa partie (légumiers, cafétéria, goûter...)
- Organise le débarrassage de son département avant le service, le nettoyage du lieu et des instruments de travail
- Accomplit la tâche précitée lui-même si cela n'est pas fait

### Profil

- Polyvalence dans les tâches culinaires, de gestion quantité et de production
- Excellente connaissance des produits et de l'utilisation des équipements de la cuisine (Robot coupe, cutter, four)
- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Créativité pour le dressage des salades individuelles
- Bonne organisation de travail, de gestion d'équipe et de nettoyage
- Capacité à travailler en équipe
- Capacité à former les collaborateurs sur leur poste de travail
- Attitude orientée qualité
- Leadership
- Autonomie
- Respect de la hiérarchie
- Flexibilité

### Nous offrons :

- Un contrat temps plein (37.50 heures/semaine) à durée déterminée : **début du contrat du 21 mai au 5 juillet 2024 inclus**, avec des perspectives de contrat à durée indéterminée dès septembre 2024
- Horaire de travail du lundi au vendredi de 7h30 à 15h30, en lien avec le calendrier scolaire des écoles européennes
- Un job varié et dynamique dans un environnement international
- Avantages extralégaux
- Perspective d'avancement

Veillez envoyer votre cv avec une lettre de motivation **avant le 15 mai** par mail à Tony Dillen à l'adresse suivante [cantine@apeee-bxl1-services.be](mailto:cantine@apeee-bxl1-services.be).