



## Idée 53 asbl

Type d'institution : ESMI (Entreprise Sociale Mandatée en Insertion)

### Profil de poste

Titre de la fonction : **aide cuisine/salle**

Diplôme/formation requis : **ne possède pas le CESDD**  
(Technique, professionnel ou humanités)

Expérience requise : **expérience en cuisine et/ou en salle, ou parcours de formation comme apprenti ou commis de cuisine et/ou de salle**

#### DESCRIPTION DE LA FONCTION

##### Tâches :

Selon les instructions du ou de la coordinateur-trice et des encadrant-e-s de l'Entreprise Sociale Mandatée en Insertion ESMI ID53 et selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires:

S'engage à respecter le plan d'insertion individuel comprenant une formation.

Exécute les activités de base du personnel de cuisine :

- Effectue la mise en place en cuisine. Prépare le plan de travail, les ustensiles de cuisine et respecte l'ordre de travail selon les directives;...
- Participe à la production en cuisine pour le restaurant de quartier, le restaurant pédagogique et pour le service catering/traiteur ;
- Exécute les préparations de cuisine chaude, de cuisine froide et des desserts, à la carte et en service traiteur. Prépare et cuit ou réchauffe les viandes, légumes,... selon les instructions de l'encadrant-e pour le service en restaurant, le service à emporter ou les buffets;
- Prend les précautions d'hygiène – Respecte les règles HACCP
- Respecte l'ordre et le timing pour la préparation de plats; Utilise des outils de découpe ; Prend des précautions de sécurité ; Adapte la technique de découpage au produit,...
- Dresse les plats pour le service en restaurant ou en service traiteur et assure l'envoi ;
- Emballe, étiquète, réceptionne et range les produits sous la supervision d'un-e encadrant-e; Vérifie les dates de péremptions des denrées alimentaires ;
- Prend les températures des friteuses, chambres positives et négatives, lave-vaisselle et bain marie, plat témoin ;
- Assure le rangement et le nettoyage du matériel de cuisine ; sort les containers à déchets et les nettoie.

Activités reliées:

- Effectue la plonge ;
- Nettoie et lave les locaux de cuisine et les locaux communs selon les règles d'hygiène en vigueur - HACCP et lutte contre la propagation du Covid19;
- Effectue des livraisons de commandes auprès des clients pour le service traiteur.

Exécute les activités de base du personnel de Service en restauration :

- Effectue la mise en place de la salle et dresse les tables pour le service en salle dans les restaurants ou lors des services extérieurs ;
- Accueille, conseille le client et prend sa commande;
- Participe au service en salle pour les restaurants pédagogiques et pour le service traiteur. Effectue le service des plats et des boissons en salle ;
- Tient la caisse, procède à l'encaissement des consommations sous la supervision d'un-e encadrant-e;
- Débarrasse les tables, assure le rangement et le nettoyage du matériel de la salle ;
- Effectue la plonge, range la vaisselle et assure la remise en ordre;

- Assure l'entretien et le nettoyage des locaux : cuisine, salle et locaux communs selon les règles d'hygiène en vigueur – HACCP et lutte contre la propagation du Covid19;

Activité reliée :

- Effectue le service du bar et la petite restauration

Travaille dans le respect des normes et réglementations concernant l'environnement, l'hygiène, la sécurité et l'ergonomie de même que dans le respect des règles de déontologie et d'éthique du métier. Prend les précautions d'hygiène – règles HACCP et lutte contre la propagation du Covid19.

Tâches Subsidiaries :

- Avec l'accord de l'intéressé et à la demande du coordinateur: assure l'entretien et le nettoyage de locaux, entre-autre sur des chantiers extérieurs organisés par Idée 53, par exemple durant les périodes de fermeture des restaurants.

## **SAVOIR ETRE**

### **Compétences relationnelles :**

- Etre motivé et s'investir dans sa fonction : s'impliquer dans son travail en faisant preuve de responsabilité au niveau des tâches qui sont confiées ;
- Accepter toutes les tâches et contraintes reliées à la fonction : cuisine, salle, plonge, entretien du matériel et des locaux, livraisons,... ;
- Vouloir se former. S'engager à suivre les formations prévues dans le plan d'insertion individualisé ;
- Etre ponctuel, respecter les horaires et les délais ;
- Respecter les règles de sécurité et d'hygiène : dont la propreté corporelle et les règles HACCP et lutte contre la propagation du Covid19 ;
- Respecter la Direction, le-la coordinateur-trice et les encadrant-e-s. Respecter les consignes et le lien hiérarchique, la déontologie professionnelle ;
- S'engager à respecter le Règlement d'Ordre Intérieur et les règles de sécurité et d'hygiène ;
- Travailler en équipe, respecter les collègues ;
- Etre à l'écoute et savoir adapter son intervention à la situation ;
- Faire preuve de discrétion par rapport aux informations reçues. Cela avec les partenaires, les clients, la direction, l'équipe et les collègues ;
- Faire preuve d'initiative et de motivation ;
- Etre disposé à travailler en soirée ou le samedi – service catering/traiteur

Un intérêt pour l'objet social de l'asbl est un plus.

### **Connaissances des langues**

**Compréhension à l'audition ;** français et néerlandais

**Expression orale, Lecture, Ecriture :** français

Français (parler) niveau minimal souhaité : Indépendant - B1

### **Connaissances en informatique : /**

### **Connaissances techniques particulières**

- Notions des règles d'hygiène dont HACCP et sécurité
- Connaissances basiques en cuisine / expérience en cuisine et/ou en salle

### **Déplacements prévus :**

- régulièrement : petites courses pour le service d'économie sociale ou l'atelier cuisine, déplacement et livraison service traiteur extérieur.

### **Conduite d'un véhicule :**

- le permis de conduire est un atout

**Infrastructure prévue :**

Accès à un PC : NON

Accès à une caisse : OUI

**Horaire de travail :****Semaine:**

- l'horaire de l'asbl est de 8h30 à 14h30 – 15h30 à 17h00
- une pause d'une heure est prévue en dehors des heures de service et en fonction de l'horaire de formation.

**Week-end ou soirée:**

- disposé à travailler en soirée ou le samedi – service traiteur  
heures supplémentaires pour le service catering/traiteur

**Fermeture pendant les vacances****Formation(s) prévue(s) durant le contrat de travail :**

Idée 53 assure une formation continue et un accompagnement qui vise l'autonomie en fin de contrat. Le programme de formation et l'accompagnement fait partie intégrante du projet d'insertion de l'Entreprise Sociale Mandatée en Insertion ESMI ID53.

- Tournante des différents postes de travail, dont formation initiale au service des restaurants pédagogiques à la caisse et à la cuisine.
- Formations obligatoires : règles HACCP sanctionnée par un brevet reconnu, sécurité, secourisme, ...
- Des formations sont données en interne ou en externe en fonction des pré-requis : technologie cuisine, technologie salle, hygiène, sécurité et nutrition, informatique de base, néerlandais, français, mathématique...
- Evaluations régulières.

**Conditions**

- Répondre aux conditions ECOSOC :
  - o Ne pas disposer d'un certificat ou d'un diplôme de l'enseignement secondaire inférieur
  - o Être domicilié en Région de Bruxelles Capitale,
  - o Être inscrit comme chercheur d'emploi inoccupé (CEI) auprès d'Actiris,...
- Contrat CDD TP
- Rémunération : suivant barème CP 329.02 ISP bruxellois, échelon 1
- Prime de fin d'année, jours de congé supplémentaires ANM, chèques repas

**Coordonnées :****Adresses du lieu de travail :**

Idée 53 asbl

Siège social :

Rue du Chimiste 34-36

1070 Bruxelles

Second lieu d'exploitation :

Rue des Goujons 57

1070 Bruxelles

**Nom et fonction des responsables :**

Patrick Stelandre – Directeur

Miguel San Roman – Coordinateur Administratif

**Nom et fonction des coordinateurs :**

Mr Hervé Wilmotte – coordinateur opérationnel du service d'économie sociale

Mr Michaël Sporgitas – coordinateur de l'atelier cuisine/salle

Mme Marie Plé – coordinatrice de l'atelier aide-ménager-ère

**Nom et fonction de l'évaluateur :**

Mr Hervé Wilmotte – coordinateur opérationnel du service d'économie sociale

**Nom des encadrant-e-s :**

Mr Gerard Debecker

Mr Marc Rommelaere

**Téléphone :**

Siège social : 02/648 95 94 – tél cuisine restaurant rue du Chimiste : 02/529 00 03

Second lieu d'exploitation : 02 /523 40 89

**Fax :** 02/648 98 17

**Email :**

[herve.wilmotte@idee53.be](mailto:herve.wilmotte@idee53.be)

## Idée53 asbl

Rue du Chimiste 34-36 à 1070 Bruxelles

TVA 0433.466.670

RPM Tribunal de l'Entreprise Francophone de Bruxelles

IBAN n° BE04 0011 711 71431 - Bic GEBABEBB

<https://www.idee53.be/>

Avec le soutien du Fonds social européen et des autorités publiques



Partenaire de



Membre de

