



L'Entreprise de Formation par le Travail, **Ateliers de Pontaury** à Mettet, engage pour une entrée immédiate

Un/Une responsable de cuisine

CDD en vue d'un CDI

Fonction

- Responsable de la cuisine et du bon déroulement du service en cuisine
 - Organiser l'approvisionnement des infrastructures Horeca
 - Pouvoir gérer les plannings de production et les commandes
 - Gérer le travail d'équipe en veillant à une bonne répartition des tâches
 - Réaliser des productions culinaires
 - Proposer vos propres recettes et spécialités
 - Contribuer à l'analyse des coûts des recettes
 - Respecter et faire respecter les règles de sécurité et d'hygiène
- Former des stagiaires aux techniques culinaires et au savoir être propre au secteur Horeca :
 - Encadrer les stagiaires dans leur projet d'insertion sociale et professionnelle
 - Animer, orienter et diriger les stagiaires au regard des tâches techniques à effectuer
 - Transmettre, former et évaluer les apprentissages techniques
 - Organiser et baliser le travail des équipes de stagiaires
- Faire appliquer les décisions de la hiérarchie

Connaissances	<ul style="list-style-type: none"> • Très bonne connaissance du métier de cuisinier. • La connaissance du secteur de l'insertion socio-professionnelle est un plus
Compétences	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser les différentes techniques liées au métier et être attentif aux évolutions de celui-ci • Représenter et incarner une identité professionnelle permettant l'exemplarité pour les stagiaires • Incarner auprès des stagiaires les valeurs des "Ateliers de Pontaury" par son comportement verbal et non verbal • Veiller à la bonne communication interne et à la circulation rigoureuse des informations • Être vigilant à l'atteinte des objectifs visés • Être capable de se remettre en question et de se former • Savoir gérer une équipe et les éventuels conflits • Savoir travailler sous l'autorité d'un coordinateur • Savoir travailler en équipe • Accepter la polyvalence dans la fonction
Offre	<ul style="list-style-type: none"> • Horaire de travail en semaine de 8h à 16h + des prestations occasionnelles en soirée et les week-ends • Temps plein • CDD en vue d'un CDI • Lieu de travail pour nos restaurants didactiques situés à Mettet, à Walcourt et à Fosses-la-Ville
Autres	<ul style="list-style-type: none"> • Disposer d'un permis de conduire et posséder un véhicule est indispensable • Etre en possession des titres pédagogiques ou être disposé(e) à les obtenir est un atout

**Envoyez votre CV et lettre de motivation
pour le 18 septembre 2022 au plus tard à :**

**Hamid Guelmani, rue de Pontaury 4 à 5640 Mettet
hamid.guelmani@pontaury.be**

Pour toutes informations sur l'offre : 0474/702179