



OFFRE D'EMPLOI

COMMIS DE CUISINE

100% ETP – CDD – ENGAGEMENT EN JANVIER 2024 – DANS LES CONDITIONS
INSERTION EN ECONOMIE SOCIALE
POUR LES CUISINES DE L'ILOT

CONTEXTE

L'asbl L'Ilot est active depuis 1960 dans le secteur de **l'accompagnement des personnes sans abri en Région bruxelloise et en Région wallonne**. Elle organise son action au départ de multiples services et projets de terrain organisés à travers cinq grands axes de travail : l'accueil d'urgence, l'hébergement temporaire, la formation et l'emploi, le logement, la santé alimentaire.

L'ensemble des services de terrain de L'Ilot poursuit le même objectif : accueillir les personnes en situation ou en risque de sans-abrisme et les accompagner dans la mise en place des conditions nécessaires à leur nouveau projet de vie (réouverture de droits, accompagnement psychosocial, reconstruction du réseau social, etc.).

L'équipe de L'Ilot est aujourd'hui composée de 120 personnes salariées et d'environ 50 volontaires, qui travaillent sur différents sites en Région bruxelloise ou en Région wallonne (région de Charleroi).

Un Pôle Ressources, en charge des services administratifs et de support, et une équipe de Direction générale en charge de la stratégie générale et du développement de l'asbl, viennent en soutien de l'ensemble des services de terrain.

L'équipe des cuisines est composée de 4 personnes salariées (dont 2 en cuisine) ainsi que de plusieurs stagiaires. L'équipe des cuisines produit des repas pour les maisons d'accueil et centres de jour de L'Ilot sur base de la récolte alimentaire.

Vision et valeurs : L'Ilot inscrit son action dans une vision basée sur un principe de **justice sociale** et dans une démarche militante de **lutte contre les inégalités** et de **défense des droits des personnes**. Notre projet est **participatif** et reconnaît **chaque personne comme sujet de sa démarche**. L'Ilot offre des **lieux d'accueil à taille humaine**.

OBJECTIFS DE LA FONCTION

Sous l'autorité du responsable de production des cuisines et au sein d'une équipe composée de professionnels et de stagiaires, **le.a commis de cuisine** aura pour tâches :

- ✓ Laver, éplucher et couper des fruits et légumes
- ✓ Surveiller les cuissons
- ✓ Collaborer à la préparation d'un menu complet (soupe, plats et accompagnements, desserts) pour un volume quotidien de 100 à 180 repas
- ✓ Respecter des consignes, une recette, les règles internes à une cuisine professionnelle
- ✓ Connaître et mettre en pratique les consignes FIFO - contribuer à la gestion du frigo et du congélateur, assurer la mise à jour des stocks
- ✓ Faire la plonge
- ✓ Assurer l'entretien des cuisines, du matériel de cuisine, et du stock alimentaire selon les normes HACCP
- ✓ Trier et ranger la collecte alimentaire

PROFIL RECHERCHÉ

- ✓ Avoir idéalement une expérience professionnelle d'un an
- ✓ Disposer de connaissances en cuisine végétarienne
- ✓ Être informé un minimum sur l'alimentation durable et les liens entre alimentation et santé et/ou s'y intéresser
- ✓ Avoir le gout d'apprendre, de se renouveler
- ✓ Avoir l'envie de partager ses connaissances et savoir-faire
- ✓ Être créatif pour contribuer à la composition des menus qui sont élaborés sur base de l'aide alimentaire
- ✓ Avoir l'esprit d'équipe, collaborer, venir en aide aux collègues
- ✓ Communiquer régulièrement (informer, demander des informations, etc.)
- ✓ Être ouvert au travail en équipe composée à la fois de professionnels et de stagiaires
- ✓ Être ouvert aux pratiques d'une gouvernance partagée

CONDITIONS

Contrat : Contrat à durée déterminée de 1 an renouvelable – 100 % ETP

Statut & conditions d'accès : insertion en Economie Sociale visant la transition – 33 :

- ✓ Être domicilié en Région de Bruxelles-Capitale
- ✓ Être inscrit comme chercheur d'emploi inoccupé auprès d'Actiris
- ✓ Ne pas avoir travaillé dans le cadre d'un emploi d'insertion en économie sociale visant l'insertion-10 auprès du même employeur
- ✓ Ne pas avoir travaillé dans le cadre d'un emploi d'insertion en économie sociale visant la transition-33 auprès du même employeur lors des 5 dernières années
- ✓ Ne pas disposer d'un certificat ou d'un diplôme de l'enseignement secondaire inférieur
- ✓ Être inscrit auprès d'Actiris comme chercheur d'emploi inoccupé pendant au moins 624 jours sur les trente-six mois calendrier qui précèdent l'entrée en service et ne pas disposer d'un certificat ou d'un diplôme de l'enseignement secondaire supérieur
- ✓ Être un chercheur d'emploi avec aptitude réduite au sens de l'article 7, paragraphe 2 de l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 14 septembre 2017 relatif aux mesures d'activation des chercheurs d'emploi
- ✓ Faire partie des publics cibles des mesures 'accompagnement de publics ayant des problématiques spécifiques' et NEETs (jeune ni aux études, ni au travail, ni en formation) tels que définis par Actiris ou tels que définis dans le cadre des partenariats développés par Actiris

Pour plus d'infos, consulter l'arrêté du 16 mai 2019 du gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale relatif au dispositif d'emploi d'insertion en économie sociale OU demander à votre conseiller Actiris si vous rentrez dans les conditions.

Rémunération : barème 10 de la COCOF de la C.P. 319.02 – sursalaires pour les heures inconfortables

Lieux de travail : dans les cuisines situées à Saint-Gilles et, ponctuellement, dans une maison d'accueil située à Bruxelles

Horaire :

- de jour en semaine, sans service coupé ;
- 1 week-end sur 3.

Envoyer une lettre de motivation accompagnée d'un CV détaillé par mail à l'intention de Marie SADZOT, co-responsable RH (recrutement@ilot.be) – merci d'indiquer en objet du mail la réf : **CUI-Commis**.

Date limite d'introduction des candidatures : 10 janvier 2024