



1. Qui sommes-nous ?

Située au cœur de la Province de Hainaut à 30 minutes de Bruxelles, Mons et Charleroi, la Ville de La Louvière, en ce compris le CPAS de son ressort, est le premier employeur public de la région du Centre avec un personnel de +- 1500 agents.

Les missions, projets et activités initiés et portés par le pouvoir politique local sont très larges et diversifiés : citoyenneté, économie, écologie, enseignement, éducation, digitalisation, assistance sociale, médicale, événementiel, aménagement du territoire, culture, tourisme, ..

2. La mission

Nous sommes à la recherche d'une cuisinière ou d'un cuisinier, enthousiaste, motivée-motivé qui assurera ses missions au sein des crèches communales.

La cuisinière, le cuisinier au sein des crèches est sous l'autorité de la coordinatrice générale des crèches et du directeur du département de l'Éducation et de la Formation.

Il, elle prend en charge les différents repas des enfants et est responsable de l'entretien de la cuisine en assurant le respect des règles d'hygiène et de diététique.

3. Les activités

Elle, il est chargé.e des missions suivantes :

- Réaliser les différents repas des enfants (petit-déjeuner, potage, repas du midi, goûter ou collation) ;
- Contrôler l'ensemble des denrées avant chaque départ/lancement ;
- Respecter les règles nutritionnelles (sans sel, régimes spéciaux,...) ;
- Commander, réceptionner et contrôler les marchandises ;
- Assurer la conservation hygiénique des denrées alimentaires ;
- Réaliser les opérations quotidiennes et périodiques de nettoyage et d'entretien ainsi qu'au rangement du matériel et des marchandises dans la cuisine ;
- Veiller en permanence à la propreté et à la désinfection des locaux et du matériel de cuisine ;
- Respecter toutes les consignes en matière d'hygiène (HACCP) et de sécurité ;

4. Les diplômes et compétences requises

A. Diplôme

Être au moins titulaire d'un diplôme ou certificat homologué d'études techniques secondaires inférieures, de cours techniques secondaires inférieurs ou d'un titre réputé équivalent dans une qualification relevant du groupe de cuisine de collectivité ou d'hôtellerie (cuisinier ou aide cuisinière).

OU

posséder un titre de compétences de base délivré par le Consortium de validation de compétence et correspondant au niveau du diplôme du 2ème degré et en lien avec l'emploi considéré.

OU

posséder un titre de formation certifié et délivré par un organisme agréé par le Gouvernement Wallon.

Peut également participer à l'examen de recrutement, l'étudiant qui suit la dernière année des études pour l'obtention du diplôme requis. En cas de réussite à la sélection, le candidat ne pourra toutefois rentrer en service que lorsqu'il sera titulaire du diplôme requis.

B. Compétences:

Savoirs :

- Restauration collective
- Hygiène et propreté
- Logistique

Savoirs- faire :

- Comprendre l'information
- Agir de manière orientée service

Savoir-être :

- Civilité, Respect
- Fiabilité

5. Notre offre

Nous vous offrons un contrat à durée déterminée à temps partiel (25 h/semaine) ainsi que de nombreux avantages :

- Un équilibre entre vie privée et professionnelle
- Une rémunération mensuelle minimum brute indexée de 2.427,25 €, basée sur l'échelle barémique D1
- La prise en compte de votre ancienneté antérieure au sein d'un service :
 - public : l'entièreté
 - privé : maximum 10 ans – considérée comme utile à l'exercice de la fonction
- Des chèques repas d'une valeur faciale de 6 euros
- Des possibilités d'évolution de carrière et de formations
- Un remboursement à 100% des frais de déplacement en transports en commun (du domicile au lieu de travail)
- Un remboursement des kms parcourus en vélo (selon certaines modalités)
- Divers avantages via le service social collectif
- Un employeur soucieux de l'environnement (tri des déchets, éco-team, éco-responsable...)
- Un emploi au sein d'une institution publique dont les valeurs sont : la communication, le respect, le service aux usagers, le professionnalisme, la collaboration)
- Les engagés en qualité de contractuel sous un contrat de longue durée (contrat à durée indéterminée ou de remplacement de longue durée) seront versés dans une réserve de recrutement statutaire.

Lieu de travail : Haine Saint Pierre

6. Comment postuler ?

Les candidatures (lettre de motivation, Curriculum Vitae, copie du diplôme) doivent être adressés **au plus tard pour le 08/05/2024** par courriel à l'adresse mail suivante : emploi@lalouviere.be en l'intitulant impérativement « Candidature pour le poste de cuisinier, cuisinière au sein des crèches communales » .



7. Le Processus de recrutement

Afin de pouvoir être désignée - désigné, les conditions suivantes doivent être remplies :

1. Être Belge , ressortissant d'un Etat membre de l'Union européenne ou encore ressortissant hors de l'Union européenne.
2. Jouir de ses droits civils et politiques ;
3. Être de conduite irréprochable et fournir un extrait du casier judiciaire datant de moins de 3 mois à la date limite fixée pour le dépôt des candidatures ;
4. Être âgé de 18 ans au moins à la date limite fixée pour le dépôt des candidatures ;
5. Être au moins titulaire du diplôme repris à la section 4.A du présent avis d'appel ;
Pour le titulaire d'un diplôme ou certificat d'études délivré par un pays étranger, présenter à la date limite fixée pour le dépôt des candidatures, une attestation délivrée par la Commission d'équivalence justifiant l'équivalence dudit diplôme ou certificat d'études au titre belge requis pour l'emploi à conférer.
6. Justifier d'une connaissance de la langue française jugée suffisante au regard de la fonction à exercer ;
7. Satisfaire à un examen de recrutement comportant :

Épreuve écrite :

Épreuve de connaissances générales et professionnelles (questions à choix multiples) 100 points

Épreuve orale et pratique :

Permettant d'apprécier la présentation, la maturité, la motivation, la compréhension écrite et parlée de la langue française. 100 points

Permettant d'apprécier les aptitudes professionnelles : 100 points

- préparation d'un repas destiné aux enfants
- notions élémentaires de diététique
- notions élémentaires d'hygiène, de sécurité et de propreté.

Planning des épreuves : écrit fin du mois de mai 2024, l'oral et pratique, 2ème quinzaine de juin 2024

La Ville de La Louvière se réserve le droit de modifier le calendrier des épreuves.

Remarques :

1. L'épreuve écrite est éliminatoire : seuls les candidats ayant obtenu au moins 50% à l'épreuve écrite seront invités à participer à l'épreuve orale. Pour être déclarés lauréats de l'examen, les candidats doivent obtenir au moins 50% des points à chaque épreuve et au moins 60% des points pour l'ensemble des épreuves.
2. La candidate - le candidat en possession d'un diplôme supérieur à celui fixé dans l'avis d'appel ne pourra en aucun cas se prévaloir de ce titre pour une éventuelle revalorisation d'échelle en cas de désignation.
3. Cet appel est ouvert à toute personne porteuse d'un handicap, trouble ou maladie nécessitant une adaptation de la procédure. Dans ce cas, il est obligatoire de prendre contact avec la cellule recrutement du département des ressources humaines par mail (emploi@lalouviere.be) ou par téléphone (064/27 80 42) au plus tard à la clôture du présent appel, afin de mettre en place des adaptations nécessaires dans la mesure des possibilités de l'administration. Sur demande, les possibilités d'adaptation seront communiquées.
4. Nous rencontrons parfois des problèmes avec l'envoi et la réception de mails des boîtes « Hotmail, outlook.... ». Merci de vérifier vos courriers indésirables ou de nous contacter pour une vérification.

8. Contact

Des renseignements complémentaires sur la fonction peuvent être obtenus auprès de Madame Amélie DE VREESE, coordinatrice des crèches communales, par téléphone au 064/27.81.20 ou par mail à l'adresse suivante adevrees@lalouviere.be