



VILLE DE FLEURUS : Département Education et Jeunesse – Crèches

La Ville de Fleurus constitue une réserve de recrutement de cuisinier·ère·s pour les crèches communales.

En tant que cuisinier·ère en crèche, vous êtes responsable de la préparation et de la fourniture de repas sains et adaptés aux enfants. Vous travaillez en étroite collaboration avec l'équipe de la crèche pour répondre aux besoins nutritionnels des enfants tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

MISSIONS PRINCIPALES :

- Élaborer et préparer des repas équilibrés, variés et adaptés à l'âge et aux besoins nutritionnels des enfants ;
- Planifier les menus en collaboration avec la direction et l'équipe de la crèche, en tenant compte des recommandations nutritionnelles et de la saisonnalité des produits ;
- Adapter les préparations aux allergies, intolérances et régimes alimentaires particuliers des enfants, en veillant à prévenir tout risque de contamination croisée ;
- Utiliser des produits frais, de qualité et, dans la mesure du possible, de saison ;
- Adapter les textures et les modes de préparation aux différentes étapes du développement des enfants (mixage, hachage, morceaux, etc.) ;
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que les procédures HACCP ;
- Assurer la bonne conservation, la traçabilité et le suivi des denrées alimentaires ;
- Réceptionner, contrôler et ranger les marchandises dans le respect des conditions de conservation ;
- Assurer la gestion des stocks et des commandes et veiller à une utilisation rationnelle des denrées afin de limiter le gaspillage alimentaire ;
- Veiller au respect des quantités et des portions adaptées aux différentes tranches d'âge ;
- Organiser le travail en cuisine afin de garantir la préparation et la distribution des repas dans les délais prévus ;
- Assurer le nettoyage, l'entretien et la désinfection des locaux, équipements, ustensiles et surfaces de travail ;
- Compléter les documents et registres nécessaires au suivi de l'activité et au respect des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Collaborer avec l'équipe de la crèche et transmettre toute information utile concernant les menus, les besoins alimentaires particuliers ou toute situation nécessitant une attention spécifique.

COMPETENCES SPECIFIQUES :

SAVOIR :

- Connaissance des principes de base de la nutrition infantile et des recommandations nutritionnelles appropriées à chaque âge ;
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur ;
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur, notamment des principes HACCP ;
- Connaissance des règles relatives à la conservation, au stockage et à la traçabilité des denrées alimentaires ;
- Connaissance des principaux allergènes alimentaires et des précautions à prendre en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire ;
- Connaissance des besoins spécifiques liés à l'alimentation des jeunes enfants et à l'évolution de leurs textures alimentaires ;
- Connaissance des techniques culinaires et des modes de cuisson adaptés à la préparation de repas destinés aux jeunes enfants ;
- Connaissance des principes de gestion des stocks et de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Connaissance des règles de sécurité liées à l'utilisation et à l'entretien du matériel de cuisine professionnel.

SAVOIR-FAIRE :

- Être capable de préparer des repas équilibrés, variés et adaptés à l'âge et aux besoins des jeunes enfants ;
- Être capable d'adapter les préparations aux allergies, intolérances alimentaires et régimes spécifiques des enfants ;
- Être capable d'adapter les textures et les modes de préparation aux différentes étapes du développement de l'enfant ;
- Être capable d'appliquer rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire à toutes les étapes de la préparation des repas ;
- Être capable d'assurer la bonne conservation, la traçabilité, le suivi des denrées alimentaires ;
- Être capable de réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect des règles de conservation.

SAVOIR-ÊTRE :

- Faire preuve d'autonomie et d'investissement professionnel ;
- Faire preuve de bienveillance et de patience ;
- Avoir une faculté d'adaptation et de polyvalence ;
- Disposer d'un esprit d'équipe ;
- Être attentif·ve et à l'écoute des besoins et particularités de chaque enfant ;
- Être soucieux·se de la qualité et de l'hygiène ;
- Disposer d'excellentes capacités de communication orale.

DISPOSITIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Disposer d'un CESS en cuisine.

- Répondre d'une expérience professionnelle dans une fonction analogue.

EMPLOI :

- Régime de travail : temps partiel (18h/semaine) ;
- Statut : contractuel ou contractuel APE ;
- Type de contrat : contrat de remplacement ou contrat à durée déterminée, selon les besoins ;
- Une rémunération sur base des barèmes RGB en vigueur (D2).

PROCÉDURE :

Les candidatures, accompagnées d'une lettre de motivation, d'un CV, d'une copie de votre diplôme ainsi qu'un extrait de casier judiciaire – modèle 2 daté de moins de 3 mois sont à adresser à l'adresse électronique suivante : recrutement@fleurus.be, avec pour objet : « Cuisinier.e », et ce, pour le **8 octobre 2026**, date ultime de réception des candidatures.

Tout dossier incomplet à la date ultime de dépôt des candidatures sera considéré comme irrecevable.

L'examen de recrutement consistera en une épreuve écrite et un entretien oral visant à évaluer les aptitudes et les compétences professionnelles.