

Offre d'emploi

La Mission Locale de Molenbeek Asbl recherche 1 jeune commis de salle et de cuisine m/f (- de 30 ans) pour son restaurant social et son service traiteur-sandwicherie « Les Uns et les Autres ».

Le restaurant social « Les Uns et les Autres » est un projet d'économie sociale de la Mission Locale de Molenbeek visant à rapprocher des personnes de milieux sociaux, culturels et de générations différentes autour d'un même menu en proposant un tarif adapté. Le projet vise à former des commis aux métiers HoReCa et leur offrir une expérience enrichissante dans le secteur.

Description générale de la fonction : Le commis a pour mission d'exécuter des tâches de cuisine, de salle et de sandwicherie sous la supervision des encadrants afin de préparer des repas de qualité et en quantité suffisante à destination des clients du restaurant social.

Service cuisine

- Réceptionner, ranger et participer à l'état des stocks des produits
- Participer à la mise en place générale
- Assister le chef pendant le service et l'envoi
- Mettre en ordre et faire la plonge

Service salle

- Accueillir et prendre congé du client
- Présenter le menu, prendre sa commande
- Servir les plats, les boissons
- Effectuer la mise en place de la salle

Service sandwicherie

- Accueillir et informer le client, prendre sa commande
- Confectionner les sandwiches, les salades, les desserts
- Participer à la gestion des commandes et des livraisons
- Mettre en ordre et faire la plonge

Collaborer aux missions générales

- Contribuer à l'activité de production
- Entretenir et nettoyer le matériel et les surfaces de travail selon le plan de nettoyage
- Développer un comportement adapté concernant le développement durable et environnemental
- Respecter les normes d'ergonomie et les règles de sécurité et d'hygiène
- Participer aux réunions d'équipe
- Participer activement à l'échange d'informations à l'intérieur du service et avec les autres services de la Mission Locale
- Assurer le backup des personnes exerçant la même fonction au sein du service et/ou celui d'autres fonctions selon les compétences spécifiques
- Exercer toute autre tâche utile à la bonne gestion du service
- Collaborer au sein d'une équipe pluridisciplinaire
- Participer au développement du service
- S'approprier les enjeux, finalités et valeurs de l'organisation, du secteur de l'ISP et du secteur HoReCa
- Participer à la vie et aux projets de l'organisation

- Cheminer dans un processus de formation individualisé et/ou collectif afin de renouveler et compléter ses acquis

Profil recherché

- Vous avez une formation et/ou de l'intérêt pour le métier de commis dans le secteur HoReCa
- Vous êtes accueillant.e
- Vous êtes dynamique
- Vous êtes flexible et disponible
- Vous appréciez le travail en équipe
- Vous êtes respectueux.se des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité HACCP
- Vous avez la volonté et la capacité de suivre des formations théoriques et pratiques

Conditions administratives - Plan Action Jeunes PTP

- Vous êtes âgé.e de 18 à 30 ans maximum au jour de l'engagement
- Vous avez, au maximum, le certificat de l'enseignement secondaire inférieur
- Vous répondez impérativement aux critères du programme de transition professionnelle fixés par Actiris et l'Onem (ou le Cpas) - obtention des attestations c63.3 Onem/cpas et A6ptp Actiris avant l'engagement

Nous offrons

- Une expérience de travail enrichissante à travers un contrat de travail à durée déterminée de 6 mois renouvelables pour une durée maximum de 24 mois
- Un horaire temps plein (37h30/semaine)
- Des formations continues et un accompagnement ISP spécifique
- Un début de contrat de travail au 01^{er} août 2020

Intéressé.e?

Faites parvenir votre candidature **pour le 19 juillet 2020 au plus tard** (lettre de motivation, CV, attestation C63ptp complétée par l'Onem ou le cpas et attestation A6ptp **n°à recevoir**), à l'attention de Madame Laurence Comblin, Boulevard Léopold II, 101-103 à 1080 Molenbeek-Saint-Jean ou par e-mail à recrutement@mloc1080.be.