

PROCEDURE CONCURRENTIELLE AVEC NEGOCIATION
n° OIB/2021/CPN/0065

« Prestations de services dans le domaine de la restauration pour la Commission européenne en Région de Bruxelles-Capitale et Overijse »

Annexe II.4

Description des prestations forfaitaires par poste

1. Poste de Chef de partie/cuisinier

- Formation professionnelle spécifique et /ou expérience minimale de 5 ans dans la fonction,
- Effectue et suit la production des plats sur base des menus et des fiches techniques (entrées, plats froids, plats chauds, grillades, pâtes, sauces, desserts, etc),
- Contrôle quotidien des stocks en respectant le « FIFO »,
- Maîtrise et veille au respect des normes d'hygiène et de sécurité (Plan HACCP),
- Gère de manière autonome et organisée l'ensemble du processus de production culinaire inhérent à la fonction,
- Assure la mise en place du service et des comptoirs,
- S'assure du bon déroulement du service en vue de satisfaire la clientèle,
- Entretien de la cuisine : nettoie les ustensiles et les plans de travail,
- Sens de la discrétion et de la confidentialité, esprit d'équipe, sens du service à la clientèle,
- S'exprime en français.

2. Poste de Commis de cuisine

- Formation professionnelle spécifique et/ou expérience minimale de 3 ans dans la fonction,
- Aide à la mise en place, réceptionne et range les marchandises, prépare et épluche les légumes, lave les salades, prépare les garnitures et sauces, etc,
- Réalise des plats simples (hors-d'œuvre, potages, légumes, salades, desserts...) sur la base de menus et fiches techniques,
- Participe à la cuisson et réchauffe des plats préparés/surgelés,
- Participe à la découpe des viandes froides et de la charcuterie,
- Entretien de la cuisine : nettoie les ustensiles et les plans de travail,
- Assiste les cuisiniers pour les travaux qui ne demandent pas de qualifications particulières,
- Assure la mise en place du service et des comptoirs,
- Garni et distribue les assiettes au comptoir (plats du jour et autres),

- Confectionne des salades, sandwiches, assiettes froides, etc,
- Se charge du réassort des plats chauds durant le service,
- Contrôle quotidien les stocks en respectant le « FIFO »,
- Exécute de manière autonome et organisée l'ensemble du processus de production culinaire inhérent à la fonction,
- Maîtrise et respecte les normes d'hygiène et de sécurité (Plan HACCP),
- S'assure du bon déroulement du service en vue de satisfaire la clientèle,
- Sens de la discrétion et de la confidentialité, esprit d'équipe, sens du service à la clientèle,
- S'exprime en français.

3. Poste de Buffetier (ière) / Caissière (self et cafétéria)

- Formation professionnelle spécifique et /ou expérience minimale de 2 ans dans la fonction,
- Utilise et gère une caisse enregistreuse,
- Réceptionne les paiements conformément aux procédures arrêtées,
- Réceptionne et range la marchandise,
- Se charge de la mise en place des comptoirs (cafétéria, caisse et self),
- Réalise et confectionne des plats simples (sandwiches, salades, salad bar pokè bowls, desserts, ...) sur la base des menus et fiches techniques,
- Assiste les cuisiniers pour les travaux qui ne demandent pas de qualifications particulières (aide à la mise en place, prépare et épluche les légumes, lave les salades, prépare les garnitures et sauces, ...),
- Participe à la cuisson des viennoiseries et du pain,
- Réchauffe des plats préparés/surgelés,
- Nettoie les ustensiles et plans de travail,
- Assure la mise en place du service et des comptoirs,
- Se charge du service au comptoir café,
- Se charge de la distribution des plats au comptoir (plats du jour et autres),
- Connaît les menus et la composition des plats,
- Réapprovisionne les vitrines, comptoirs et arrières comptoirs (desserts, sandwiches, boissons, snacks et autres) durant et après le service,
- Ravitaille les couverts, assiettes, verres, bols à potage, etc durant le service,
- Se charge de la livraison du café et des boissons fraîches pour les réunions café,
- Contrôle quotidiennement les stocks marchandises en respectant le « FIFO »,
- Maîtrise et respecte les normes d'hygiène et de sécurité (Plan HACCP),
- Si nécessaire, nettoie les tables et chaises de la salle de consommation et de la cafétéria pendant les horaires d'ouverture des exploitations,
- Travaux de nettoyage et entretien du matériel, (armoires, fours, frigos, vitrines réfrigérées, comptoirs, plans de travail, etc.),

- Se charge de la petite plonge,
- Autonome et organisé dans l'exécution des prestations,
- Réceptionne et range les vêtements de travail,
- Accueil et renseigne le client avec courtoisie,
- Aisance verbale et sens de la communication,
- S'assure du bon déroulement du service en vue de satisfaire la clientèle,
- Sens de la discrétion et de la confidentialité, esprit d'équipe, sens du service à la clientèle,
- S'exprime en français avec des connaissances de base en anglais (ou inversement).

4. Poste de Serveur

- Formation professionnelle spécifique et/ou expérience minimale de 3 ans dans la fonction,
- Effectue la mise en place des tables et chaises selon les réservations,
- Dresse les tables selon les menus,
- Contrôle la mise en place des vins,
- Dresse le chariot des fromages et desserts,
- Accueil et renseigne le client avec courtoisie,
- Connaît la carte, les menus et la composition des plats,
- Sert les clients avec les standards établis,
- Remise en état des locaux entre deux services,
- Se charge des commandes, de la livraison et du débarrassage des services de boissons chaudes et/ou froides pour les réunions café et services conférences,
- Maîtrise et respecte les normes d'hygiène et de sécurité (Plan HACCP),
- Autonome et organisé dans l'exécution des prestations,
- S'assure du bon déroulement du service en vue de satisfaire la clientèle,
- Sens de la discrétion et de la confidentialité, esprit d'équipe, sens du service à la clientèle,
- Aisance verbale et sens de la communication,
- Maîtrise le français, avec de bonnes connaissances en anglais (ou inversement).

5. Poste de Pâtissier

- Formation professionnelle spécifique et /ou expérience minimale de 4 ans dans la fonction,
- Préparation, cuisson et décoration des différents types de desserts (gâteaux, pâtisseries, biscuits, croissants, chocolats, pralinés, crèmes, finger food, glaces, etc.) en suivant des recettes précises dans le domaine de la gastronomie et de la restauration,
- Connaissance des ingrédients pour la confection et la cuisson des gâteaux, viennoiseries, sucreries et biscuits,
- Maîtrise et respecte les normes d'hygiène et de sécurité (Plan HACCP),

- Autonome et organisé dans l'exécution des prestations,
- Procède à l'inventaire des stocks,
- S'assure du bon déroulement du service en vue de satisfaire la clientèle,
- Sens de la discrétion et de la confidentialité, esprit d'équipe, sens du service à la clientèle,
- S'exprime en français/et ou anglais.

6. Poste de Plongeur

- Assure le nettoyage de la vaisselle, couverts, verres, plateaux, argenterie ainsi que de tout le matériel de cuisine ainsi que du rangement,
- Effectue la mise en place en salle et le réapprovisionnement des couverts, assiettes, plateaux, verres, etc, avant, après et durant le service,
- Utilise le lave-vaisselle à convoyeur et prévoit le nettoyage quotidien,
- Se charge de la plonge batterie (sauteuse, steamer, matériel de grosse plonge, plaques gastro, table de travail, chariots, échelles de transport, échelles de fours, etc,)
- Maîtrise et respect des normes d'hygiène et de sécurité liées au travail au sein d'une cuisine,
- Sens de la discrétion et de la confidentialité, esprit d'équipe, sens du service à la clientèle,
- S'exprime en français.

7. Poste de Chauffeur/livreur et logistique (Moyens réfrigérés)

- Assurer la livraison et/ou la répartition de denrées alimentaires, de vaisselles et matériels, depuis le site de production ou de stockage vers le site de distribution et consommation,
- Veille au respect du planning de livraison préétabli,
- Réalise les tâches nécessaires au bon déroulement des livraisons et des réceptions et rangement des marchandises dans le véhicule et/ou dans les stocks,
- Inclut le véhicule réfrigéré certifié pour le transport d'aliments et de produits frais. Deux types de véhicules réfrigérés (T° positive) sont prévus : 1 véhicule utilitaire léger réfrigéré (T° positive) 100 % électrique d'un volume de charge utile de minimum 2m3 et 1 véhicule réfrigéré d'un volume de charge utile de minimum 12m3. Le véhicule électrique pourra être rechargé dans les parkings souterrains de la Commission.
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité liées au travail au sein d'une cuisine (plan HACCP),
- Sens de la discrétion et de la confidentialité, esprit d'équipe, sens du service à la clientèle,
- S'exprime en français/et ou anglais.

Comme précisé dans les spécifications techniques, d'autres profils (par exemple chef de cuisine, chef de cuisine adjoint) pourraient également être demandés de manière ponctuelle, dans le cadre de prestations exceptionnelles. Ceci fera alors l'objet d'un devis spécifique.