



Cuisinier

Missions principales :

- Préparer les petits déjeuner ;
- Rassembler les ingrédients et préparer les repas ;
- Appliquer les normes HACCP et veiller au bon respect de celles-ci par l'ensemble des collaborateurs ;
- Contrôler systématiquement le processus de cuisson et les températures ;
- Préparer les chariots et s'assurer de la distribution de ceux-ci dans les services ;
- Organiser et participer aux différentes tâches culinaires (chaud et froid) ainsi qu'à l'entretien des sols et des surfaces ;
- Collaborer avec le service diététique pour mettre en place les repas en adéquation avec tous les impératifs du secteur d'activité ;
- ...

Objectif général :

- Préparer les repas de manière autonome suivant les recettes et les réglementations en vigueur afin de pouvoir proposer une alimentation équilibrée répondant aux normes d'hygiène et de nutrition, dans le respect des normes HACCP.

Qualités requises :

- Vous disposez au minimum d'un certificat de qualification de l'enseignement secondaire supérieur en Ecole Hôtelière ;
- Connaissance du respect des mesures HACCP et d'hygiène ;
- Sens de l'organisation et esprit d'équipe ;
- Rigueur et précision dans le respect des procédures ;
- Une expérience en milieu hospitalier ou en cuisine de collectivité est un atout ;

Données contractuelles :

- Contrat temps plein (38h/semaine) ;
- Horaire semaine de 5h30 à 12h00 ;
- Service coupé de 16h00 à 18h00, 1 à 2 fois par semaine ;
- Week-end environ 2 fois par mois



Informations complémentaires :

- Renseignements auprès de Monsieur David Maillard (Service Cuisine)
Tél 080 / 79 32 45 en matinée ou E-mail : cuisine@chram.be

Postuler :

- Candidatures à envoyer à l'attention de Monsieur le Président du Conseil d'administration à l'adresse job@chram.be contre accusé de réception ou réceptionnées au bureau des ressources humaines sous la forme d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitae.
- Les candidatures doivent être remises **au plus tard le 08 juin 2025**.