DATE DE CREATION : 29/04/2025 – DATE LIMITE DE SOLLICITATION : 18/05/2025 – REFERENCES : 2025-56

Le Département des Opérations recrute :

UN·E CUISINIER·ERE RESTAURANT & BRASSERIE (H/F/X)

Contrat à durée déterminée – Temps plein (38h/semaine)

Entrée en fonction dès que possible

VOTRE MISSION

En tant que Cuisinier Restaurant et Brasserie, vous serez responsable de cuisiner les plats destinés au personnel de l'institution, aux visiteurs, aux accompagnants ainsi qu'aux clients. Vous devrez préparer les repas en suivant les recettes et les fiches techniques afin de proposer une alimentation équilibrée, tout en respectant les normes d'hygiène et les standards HACCP.

EN QUOI CONSISTE LE JOB ?

- S'impliquer dans la politique du service restauration et appliquer les objectifs fixés pour le service restaurant/brasserie décidés par la Direction.
- Réaliser toutes les tâches et activités dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et HACCP (préparation des repas, tenue de la cuisine, nettoyage/désinfection…).
- Appliquer la démarche de qualité et sécurité du service.
- Contrôler la qualité des préparations (présentation, température, concordance avec la fiche technique) et apporter les mesures correctrices nécessaires en concertation avec le responsable.
- Contrôler la température des frigos, des congélateurs et des matériels de maintien à température.
- Contrôler le matériel de cuisine, veiller à sa bonne utilisation et à son bon fonctionnement.
- Entretenir et nettoyer les matériels et les locaux.
- Participer à la préparation de tous les plats (chauds et froids).
- Élaborer les plats destinés à la brasserie, au restaurant et aux événements, dans le respect des fiches techniques et des consignes établies par la hiérarchie.
- Contrôler systématiquement la température des plats en cours de préparation et s'assurer du maintien à la bonne température.
- Veiller à la qualité et à la présentation hôtelière des repas servis.
- Entretenir le matériel et les locaux réservés à la production et au stockage des produits finis en suivant les procédures mises en place.
- Veiller à la bonne utilisation du patrimoine des équipements et du matériel et enclencher la procédure en cas de problème technique ou de défaillance.
- Promouvoir l'image du GHdC auprès des clients en adaptant les services proposés aux besoins et participer à la satisfaction du client.

GRAND HOPITAL DE CHARLEROI

Postulez en ligne
GHDC.be/jobs

Et si on parlait de vous ?

- Diplôme d'école hôtelière ou de cuisine de collectivité avec expérience d'au moins 5 ans.
- Connaissance des règles d'hygiène, consignes de sécurité, démarche qualité et sécurité HACCP.
- Capacité d'adaptation et collaboration étroite avec l'équipe.
- Organisation, rigueur et orientation qualité.
- Créativité et innovation dans la préparation des repas.
- Autonomie et gestion du stress et des émotions.

Et le Grand Hopital de Charleroi de demain ?

Le Grand Hôpital De Charleroi regroupe plusieurs sites hospitaliers, centres médicaux, initiatives, et différents services d'aide. Le Groupe représente plus de 4.500 personnes toutes spécialités et métiers confondus. Par sa taille, il est le deuxième plus gros employeur de Charleroi.

Le Grand Hôpital De Charleroi propose des soins de pointe, alliant modernité et innovation, dans des nombreux domaines médicaux. Il défend également le concept de santé positive, un concept fondamental qui englobe tous les aspects de la vie du patient, allant au-delà de la simple dimension médicale pour inclure son bien-être physique et mental, son environnement social, sa qualité de vie et son fonctionnement quotidien.

Ses activités hospitalières de pointe et la compétence de ses spécialistes en font un hôpital complet. Il offre une prise en charge optimale et de qualité pour une large gamme de pathologies et de traumatismes.

Convaincu(e) ? Vous souhaitez nous rejoindre ?

Pour déposer votre candidature accompagnée d'un curriculum vitae et d'une lettre de motivation, rendez-vous sur notre site internet GHDC.be/jobs.

Pour les candidatures internes, rendez-vous sur Planiweb → « postulez en interne ».

Travailler au GHdC, ça présente des avantages. Découvrez-les ici.

GRAND HOPITAL DE CHARLEROI

Postulez en ligne
GHDC.be/jobs