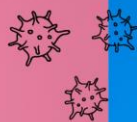


■ nous,  
l'esprit d'équipe,  
c'est notre ADN



DATE DE CREATION : 22/05/2025 – DATE LIMITE DE SOLLICITATION : 22/06/2025 – REFERENCES : 2025-63

Le Département des Opérations recrute :

## DES CUISINIER·ÈRE·S POUR LES CUISINES SATELLITES (H/F/X)

Contrat à durée déterminée – Temps plein (38h00/semaine)

Entrée en service dès que possible

### ■ VOTRE MISSION

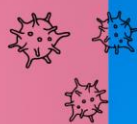
- ➔ Vous coordonnez l'activité (flux de travail, matériel, humain...) de la cuisine satellite qui vous est affectée et dont vous avez la charge ;
- ➔ Vous préparez les repas suivant les fiches techniques et les réglementations en vigueur afin de pouvoir proposer une alimentation équilibrée répondant aux normes d'hygiène et de nutrition, dans le respect des normes HACCP.

### ■ EN QUOI CONSISTE LE JOB ?

- ➔ Vous garantisiez le bon fonctionnement de la cuisine satellite : vous identifiez les problèmes/difficultés par rapport aux procédures, les relayez à votre responsable et vous proposez des actions correctrices ;
- ➔ Vous assurez la préparation des repas selon la fiche-repas patient tout en garantissant la qualité nutritionnelle et gustative des repas préparés dans la cuisine satellite ;
- ➔ Vous coordonnez l'activité de la cuisine satellite : vous répartissez, encadrez, supervisez le travail des aides-hôteliers pour le bon fonctionnement de la cuisine satellite ;
- ➔ Vous répondez aux demandes spécifiques/aux souhaits d'adaptations de repas en accord avec le service diététique, dans un souci de satisfaction du patient.
- ➔ Vous commandez les denrées alimentaires à la bibliothèque centrale, les produits d'entretien et le matériel nécessaire pour le fonctionnement de la cuisine ;
- ➔ Vous réceptionnez, contrôlez la qualité et la conformité des marchandises, assurez le suivi du stockage selon les règles en vigueur (FIFO, FEFO, traçabilité, température...) ;
- ➔ Vous promouvez l'image du GHdC auprès des patients en adaptant les services proposés aux besoins ;
- ➔ Vous communiquez et collaborez avec le personnel soignant des unités de soins et avec les diététiciens cliniques ;
- ➔ Vous veillez à la bonne communication et à la transmission des informations au sein de la cuisine (responsable, aide-hôtelier ...) et avec les autres services et métiers.



■ nous,  
l'esprit d'équipe,  
c'est notre ADN



## ■ ET SI ON PARLAIT DE VOUS ? 😊

- ➡ Vous disposez d'un diplôme d'école hôtelière ou d'une expérience professionnelle réussie en cuisine de collectivité de minimum 3 ans et démontrez de bonnes compétences techniques ;
- ➡ Vous avez une bonne connaissance des contraintes liées au milieu hospitalier (textures, types d'alimentations...) ;
- ➡ Vous êtes rigoureux·se et respectez scrupuleusement les règles d'hygiène, les consignes de sécurité et la démarche qualité et sécurité HACCP ;
- ➡ Vous êtes orienté·e qualité et résultat ;
- ➡ Vous avez de bonnes facultés d'adaptation et une bonne gestion du stress ;
- ➡ Vous travaillez en autonomie et en équipe ;
- ➡ Vous êtes disposé·e à participer à la formation continue sur les thématiques et techniques en lien avec votre métier.

## ■ À PROPOS DU GRAND HOPITAL DE CHARLEROI 🚀

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. De 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](https://ghdc.be/jobs).

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

**Travailler au GHdC, ça présente des avantages. Découvrez-les [ici](#).**

