

■ nous,
travailler au GHdC,
nous répondons
avec plaisir



DATE DE CRÉATION : 03/03/2026 - DATE LIMITE DE SOLlicitATION : 15/03/2026- RÉFÉRENCES :2026-27

Le Département des Opérations recrute :

UN·E AIDE HOTELIER·ERE (H/F/X)

Contrat à durée déterminée de 6 mois – 0,5 ETP (19h/semaine)

Entrée en fonction dès que possible

■ VOTRE MISSION

Vous participez à la préparation et vous êtes en charge du service du repas du patient hospitalisé.

■ EN QUOI CONSISTE LE JOB ?

➔ Vous participez aux activités de la cuisine satellite :

- Vous assurez la préparation des repas en respectant scrupuleusement les fiches techniques et la fiche-repas adaptée au patient tout en garantissant la qualité gustative des repas préparés dans 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 identifiez et transmettez les problèmes qui se posent auprès des métiers concernés (cuisinier, responsable hiérarchique, diététique, soignants...) ;
- 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 entretenez la vaisselle, le matériel et la cuisine satellite ;

➔ Vous appliquez la démarche de qualité et sécurité du service :

- Vous contrôlez la qualité de l'assiette (présentation, température, concordance avec la fiche repas-patient ...) et apportez les mesures correctrices nécessaires en concertation avec le cuisinier ;
- Vous promouvez l'image du GHdC auprès des patients en adaptant les services proposés aux besoins ;
- Vous encouragez, aidez et conseillez le patient à réaliser les différentes démarches en lien avec les repas : Informer et répondre aux questions sur le menu du jour, commander des repas, compléter les enquêtes de satisfaction ;
- Vous collaborez étroitement avec le cuisinier pour le bon fonctionnement de la cuisine ;



■ nous,
travailler au GHdC,
nous répondons
avec plaisir



- Vous vous référez au référent processus et qualité en cas de problème ou mécontentement d'un patient ;
- Vous collaborez et veillez à la bonne transmission des informations au sein de la cuisine (responsable hiérarchique, vos collègues de la cuisine satellite, le référent processus et qualité ...), avec les autres services et métiers (personnel soignant des unités de soins, diététiciens cliniques...) ;
- ➔ Vous appliquez la politique alimentaire et de nutrition décidée par la Direction et le CLAN ;
- ➔ Vous réalisez toutes les tâches/activités dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et HACCP (préparation des repas, tenue de la cuisine, nettoyage/désinfection...) ;
- ➔ Vous servez les repas dans les chambres, s'assurer de l'adéquation entre la fiche repas et le contenu de l'assiette ;
- ➔ Vous relevez la consommation ou non du repas et reprendre le plateau repas pour les patients qui n'ont pas de suivi diététique.

■ ET SI ON PARLAIT DE VOUS ? 😊

- ➔ Vous disposez une expérience réussie en cuisine de collectivité ;
- ➔ Vous avez des notions de diététique et d'équivalences alimentaires ;
- ➔ Vous maîtrisez les règles d'hygiène, consignes de sécurité, démarche qualité et sécurité HACCP ;
- ➔ Vous connaissez les principes d'organisation de nettoyage et de désinfection des matériels et des locaux, connaissance des dosages ainsi que les principes de gestion de stock (FIFO, FEFO, conditions de stockage...) ;
- ➔ Vous êtes disposé·e à participer à la formation continue sur les thématiques et techniques en lien avec votre métier ;
- ➔ Vous êtes orienté·e client et vous avez le sens du contact ;
- ➔ Vous êtes capable de travailler en autonomie autant qu'en collaboration ;
- ➔ Vous faites preuve d'organisation ;
- ➔ Vous avez de bonnes facultés d'adaptation.

■ A PROPOS DU GRAND HÔPITAL 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.



■ nous,
travailler au GHdC,
nous répondons
avec plaisir



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](#).

