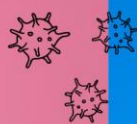


■ nous,
l'esprit d'équipe,
c'est notre ADN



DATE DE CREATION : 07/10/2026 – DATE LIMITE DE SOLLICITATION : 18/10/2026 – REFERENCES : 2026-99

Le Département des Opérations recrute :

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

Contrat à durée déterminée de 3 mois – Temps plein (38h00/semaine)

Entrée en service dès que possible

■ VOTRE MISSION

Vous coordonnez l'activité de la **cuisine satellite** qui vous est affectée et dont vous avez la charge : organisation des flux de travail, matériel et coordination de l'équipe.

Vous préparez les repas conformément aux **fiches techniques**, à la **fiche-repas patient** et aux réglementations en vigueur, afin de proposer une alimentation équilibrée répondant aux normes d'hygiène, de nutrition et de sécurité alimentaire, dans le respect des normes **HACCP**.

■ EN QUOI CONSISTE LE JOB ?

Vous garantisiez le bon fonctionnement de la cuisine satellite

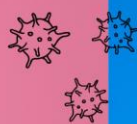
- ➔ Vous coordonnez l'activité de la cuisine satellite et veillez à son bon fonctionnement.
- ➔ Vous identifiez les problèmes ou difficultés rencontrés par rapport aux procédures en vigueur, les relayez à votre responsable et proposez les **actions correctrices** nécessaires.
- ➔ Vous répartissez, encadrez et supervisez le travail des **aides-hôtelier·ère-s**.
- ➔ Vous veillez à la bonne communication et à la transmission des informations au sein de la cuisine satellite, notamment entre le responsable, les aides-hôtelier·ère-s et les autres intervenants.

Vous assurez la préparation et l'adaptation des repas

- ➔ Vous préparez les repas selon les **fiches techniques** et la **fiche-repas patient**, tout en garantissant leur qualité nutritionnelle et gustative.
- ➔ Vous veillez au respect des réglementations en vigueur ainsi que des normes d'hygiène et de nutrition.
- ➔ Vous répondez aux demandes spécifiques et aux souhaits d'adaptation des repas, en accord avec le **service diététique** et dans un souci de satisfaction du patient.
- ➔ Vous tenez compte des contraintes spécifiques liées au milieu hospitalier, notamment les **textures** et les différents **types d'alimentations**.



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



Vous assurez la gestion des commandes et des stocks

- ➔ Vous commandez les denrées alimentaires à la **bibliothèque centrale**, ainsi que les produits d'entretien et le matériel nécessaires au fonctionnement de la cuisine satellite.
- ➔ Vous réceptionnez les marchandises et en contrôlez la qualité et la conformité.
- ➔ Vous assurez le suivi du stockage dans le respect des règles en vigueur : **FIFO, FEFO, traçabilité, températures et conditions de stockage.**

Vous collaborez avec les différents intervenants

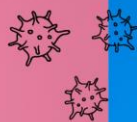
- ➔ Vous communiquez et collaborez avec le **personnel soignant des unités de soins** et les **diététiciens cliniques**.
- ➔ Vous veillez à la bonne transmission des informations entre la cuisine satellite et les autres services et métiers.
- ➔ Vous contribuez à promouvoir l'image du GHdC auprès des patients en adaptant les services proposés à leurs besoins.

■ ET SI ON PARLAIT DE VOUS ? 😊

- ➔ Vous disposez d'un **diplôme d'école hôtelière** ou d'une **expérience professionnelle réussie de minimum 3 ans en cuisine de collectivité** et démontrez de bonnes compétences techniques.
- ➔ Vous avez une bonne connaissance des contraintes liées au **milieu hospitalier**, notamment en matière de textures et de types d'alimentations.
- ➔ Vous êtes rigoureux·se et respectez scrupuleusement les règles d'hygiène, les consignes de sécurité ainsi que la démarche qualité et sécurité **HACCP**.
- ➔ Vous êtes orienté·e qualité et résultat.
- ➔ Vous faites preuve de bonnes capacités d'adaptation et d'une bonne gestion du stress.
- ➔ Vous êtes capable de travailler aussi bien en autonomie qu'en équipe.
- ➔ Vous êtes disposé·e à participer à la formation continue sur les thématiques et techniques liées à votre métier.
- ➔ Vous avez une bonne maîtrise de l'outil informatique.



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



■ 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](#).

