



Le Beau Vallon :

- Un **partenaire de référence** en psychiatrie et en santé mentale
- Une dynamique orientée sur le **rétablissement** et qui place le **patient au centre**
- Un cadre de travail qui permet d'offrir des **soins de qualité**
- De nombreuses **formations** pour rester à la pointe des connaissances
- Un travail en **équipe pluridisciplinaire** dans une ambiance conviviale
- Une grande attention portée au **bien-être du personnel**
- Un **parking gratuit** et un **accès facile** et rapide, y compris en transport en commun

**Sous la responsabilité du Directeur Technique et Logistique, le Chef cuisinier est amené à gérer et organiser le service de la Cuisine centrale et du Self-service en vue d'assurer la préparation et la coordination des repas ainsi que la qualité de ceux-ci, dans le respect des procédures et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (normes HACCP).**

## RÔLES ET RESPONSABILITES

Dans ce cadre, le **Chef Cuisinier** (H/F/X) sera amené à :

- **Organiser, encadrer et coordonner** le travail de la Cuisine centrale et du Self-service ;
- Etablir le **planning du personnel et l'adapter** suivant les besoins du service et si nécessaire, assurer le remplacement ;
- Participer à la **préparation des repas** tout en veillant au **respect des directives** liées aux différents régimes alimentaires ;
- **Développer et évaluer la qualité** des repas en donnant son aval sur les plats témoins (contrôler les quantités, les températures, la qualité des plateaux, la propreté des chariots, ...)
- Déterminer en étroite **collaboration avec les diététiciens, le type et la qualité des repas** à produire pour répondre aux besoins individuels de chaque patient, en évitant le gaspillage ;
- **Participer aux différentes commissions** mises en place au sein de la cuisine et conseiller l'équipe multidisciplinaire lors de la détermination des menus pour le mois à venir ;
- **Collaborer** avec les diététiciens, Infirmier hygiéniste, Responsable Achats alimentaires, le Département administratif et financier, ... ;
- **Veiller à l'application des directives** en matière d'hygiène et de sécurité ;
- Promouvoir tout ce qui est nécessaire pour avoir un **milieu physique et un climat favorable** pour les membres du personnel.

## PROFIL:

Le candidat au poste devra impérativement rencontrer les critères suivants :

- Être porteur d'un **diplôme** de l'enseignement technique secondaire supérieur **en hôtellerie** ;
- Une **expérience dans une fonction similaire** constitue un atout (cuisine de collectivité, gestion d'équipe, secteur hospitalier) ;
- Avoir suivi ou être prêt à suivre une **formation sur la démarche qualité-hygiène** : règles de BPH, HACCP ;
- Posséder des **aptitudes sociales** nécessaires à la supervision et à la gestion d'équipe ;
- Être **orienté solutions, résultats et clients** (personnel, patients, familles, ...)
- Être **proactif, constructif et objectif** ;
- Être à l'aise avec les outils informatiques (Suite Office et outils spécifiques à la cuisine hospitalière).

## NOTRE OFFRE:

- Une fonction à **temps plein** dans le cadre d'un **contrat à durée indéterminée**
- Un salaire basé sur la **catégorie 14** (barème IFIC - CP 330.01.10) assorti de chèques-repas ;
- Une **prise des années d'ancienneté** dans une fonction équivalente ;
- Des **jours de congés maison et d'ancienneté** (jusqu'à 9 jours selon l'ancienneté) supplémentaires aux congés légaux et jours fériés ;
- Un juste **équilibre** entre vie privée et professionnelle.

## COMMENT POSTULER?

Toute personne intéressée par ce poste et correspondant au profil est invitée à envoyer sa candidature (CV et lettre de motivation) par mail à l'attention du Département des Ressources Humaines & Communication à

l'adresse [recrutementbeauvallon.be](mailto:recrutementbeauvallon.be)

Pour plus d'informations sur nos avantages, rendez-vous sur notre [site](#)

