



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

**La cuisine du Beau Vallon est une cuisine de collectivité. Sur le respect des règles alimentaires, elle valorise la qualité et le goût. L'accent est mis sur le savoir-faire culinaire et l'expérience professionnelle dans une équipe motivée et ambitieuse.**

### RÔLES ET RESPONSABILITE

Dans ce cadre, le **Commis de cuisine** (H/F/X) sera amené à :

- Vous **aidez à la préparation des plats et des repas**, suivant les techniques culinaires appropriées sous la supervision de votre responsable ;
- Vous **appliquez strictement les règles d'hygiène et de sécurité** pour le traitement des aliments selon les normes HACCP ;
- Vous réalisez les **préparations froides** ;
- Vous **contrôlez les températures** des frigos et congélateurs ;
- Vous êtes chargé de la **confection et la mise en place** des sandwiches, des salades, des wraps, ... ;
- Vous **tenez le Self-service**, servez les clients et vous occupez du service de caisse ;
- Vous veillez à la **distribution des repas** à l'aide d'un véhicule ;
- Vous **organisez, entretenez et nettoyez** le matériel et la vaisselle sale ;
- Vous vous occupez de l'**entretien des locaux et des sanitaires** ;
- Vous êtes amené à **travailler le week-end** et sur une **chaîne de production alimentaire**.

### NOTRE OFFRE:

- Une fonction à **temps plein** au sein d'une équipe dynamique et polyvalente ;
- Une prise de fonction rapide dans le cadre d'un contrat **à durée déterminée de 3 mois** ;
- Un horaire variable réparti du **lundi au dimanche** ;
- Un salaire basé sur la **CAT 6 du barème IFIC** - CP 330.01.10 - assorti de **chèques-repas** ;
- 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**.

### PROFIL:

Le candidat au poste devra impérativement rencontrer les critères suivants :

- Posséder le **Permis de conduire B** est exigé ;
- Connaître les **règles d'hygiène hospitalières (normes HACCP)** ;
- Être à l'aise avec l'**utilisation d'une trancheuse** ;
- Avoir des **connaissances de base a propos des différents régimes spécifiques** aux hôpitaux est un réel atout ;
- Être capable de **travailler en équipe et être polyvalent** ;
- Avoir de la **flexibilité horaire, être ponctuel et rigoureux** ;
- Pouvoir **s'adapter** aux aléas du travail sur le terrain ;
- Être respectueux et souriant ;
- Être **fiable et attentif à la qualité** ;
- Justifier d'une **première expérience** en tant que **commis de cuisine en collectivité** est un réel atout.

### 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) avant le 15/05/2026.**

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

