LE BEAU VALLON
Soins spécialisés en santé mentale

OFFRE D'EMPLOI
Cuisinier (H/F/X)



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 professionnel dans une équipe motivée et ambitieuse.

RÔLES ET RESPONSABILITE

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

- **Préparer et portionner les repas** suivant les recettes fixées au préalable en tenant compte des exigences diététiques, des normes HACCP, en contrôlant le processus de cuisson et les températures sous la supervision du Chef Cuisinier ;
- **Surveiller la cuisine** : contrôle des températures des frigos et congélateurs, réassortiment des produits, contrôle et entretien du matériel, … ;
- S'occuper des repas et des amuses bouches lors de **réceptions et de lunchs ;**
- Réaliser les **préparations froides** ;
- **Servir les repas** ;
- **Tenir le Self-Service,** servir les clients et s'occuper de la caisse ;
- Veiller à la **distribution des repas à l'aide d'un véhicule ;**
- Participer à des **groupes de travail** ayant pour but d'améliorer la qualité des services prestés ;
- **Nettoyer** les locaux et faire la vaisselle ;
- Être amené à **travailler le week-end et sur une chaîne** de production alimentaire.

PROFIL:

Le candidat au poste devra impérativement rencontrer les critères suivants :

- Posséder le **permis de conduire B** est exigé ;
- Connaître les **règles d'hygiènes** de l'HORECA et les règles **d'hygiènes Hospitalières** (normes HACCP) ;
- Savoir travailler avec les **appareils de cuisine** nécessaires (trancheuses, four, …);
- Avoir des connaissances à propos des différents **régimes spécifiques des hôpitaux** est un réel atout ;
- Avoir des connaissances en boulangerie est un plus ;
- Savoir travailler sur PC et enregistrer les données alimentaires ;
- Être capable de **travailler en équipe, être polyvalent** ;
- Être flexible, ponctuel et rigoureux ;
- Être respectueux et souriant ;
- Être **fiable et attentif à la qualité** ;
- Pouvoir **s'adapter** aux aléas du travail sur le terrain;
- Justifier d'une première expérience en tant que cuisinier en collectivité est un réel atout.

NOTRE OFFRE:

- Une prise de fonction à **temps plein** dans le cadre d'un contrat **à durée déterminée de 3 mois** à partir du **01/01/2027 ;**
- Un horaire de jour réparti du **lundi au dimanche ;**
- Un salaire basé sur la **CAT 11** 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 .



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 **recrutement@beauvallon.be** **avant le 1er décembre 2026**

Pour plus d'informations sur nos avantages, rendez-vous sur notre site