

Rejoignez notre équipe en tant que cuisinier(ère) en collectivité !

Vous souhaitez mettre votre savoir-faire culinaire au service de personnes en situation de handicap au sein d'une institution humaine, engagée et bienveillante ?

Le Centre Sainte Gertrude procède à la constitution d'une **réserve de recrutement** et à l'**engagement rapide** d'un(e) cuisinier(ère). La fonction s'inscrit dans un cadre institutionnel où la qualité de l'alimentation constitue un élément essentiel de l'accompagnement des bénéficiaires.

Votre mission :

Sous la responsabilité du chef de service et en collaboration avec l'équipe de cuisine et l'équipe éducative, vous serez amené(e) à :

- Participer à la préparation et à la réalisation des repas, plats, collations et pique-niques.
- Élaborer les menus en concertation avec la hiérarchie, en tenant compte des besoins spécifiques des bénéficiaires.
- Assurer, si nécessaire, l'achat, le stockage et la distribution des denrées alimentaires.
- Adapter les menus et pratiques culinaires aux régimes, allergies et besoins particuliers.
- Respecter et appliquer strictement les normes légales en vigueur (HACCP, hygiène, sécurité, diététique et ergonomie).
- Organiser et entretenir le poste de travail ainsi que les équipements de cuisine.
- Évaluer la qualité et la quantité des produits utilisés et veiller à la gestion des stocks (quantités, péremption).
- Informer le chef de cuisine de l'évolution des stocks.
- Tenir quotidiennement un registre des tâches réalisées.
- Effectuer les travaux de nettoyage, d'entretien et de rangement de la vaisselle, des ustensiles et des locaux.
- Collaborer activement avec l'équipe éducative.
- Être en relation avec les bénéficiaires et les visiteurs dans une posture respectueuse et professionnelle.
- Utiliser des outils de gestion et d'informatique.
- S'adapter aux évolutions techniques, réglementaires et aux nécessités du service.
- Travailler en cohérence avec la charte institutionnelle et l'organigramme.
- Être amené(e), occasionnellement, à exercer une autre fonction si le service le nécessite.

[Tapez ici]

Profil recherché :

- Formation qualifiante et adaptée à la fonction de cuisinier(ère), donnant accès à l'emploi.
- Une formation ou une expérience en **cuisine de collectivité** constitue un atout.
- Sens de l'organisation, rigueur et respect des procédures.
- Capacité à travailler en équipe et à collaborer avec différents professionnels.
- Capacité d'adaptation et flexibilité.
- Bon relationnel et sens du service.
- Permis de conduire requis.

Conditions et avantages :

- **Contrat CDD** possible entre **19h à 38h**, avec possibilité d'évolution vers un **CDI**.
- Entrée en fonction souhaitée : **engagement rapide** et constitution d'une **réserve de recrutement** (Engagement possible en **avril-mai 2026**).
- Travail de jour et en soirée (semaine et samedi matin).
- Déplacements possibles.
- Environnement de travail humain, structuré et porteur de sens.
- Intégration au sein d'une équipe engagée et pluridisciplinaire.

Envie de rejoindre une institution à taille humaine où votre métier a un réel impact au quotidien ?

Envoyez-nous votre candidature (CV + lettre de motivation) jusqu'au 15 mars 2026 à :

job@csgertrude.be

[Tapez ici]