



# Commis de cuisine (H/F/X)

## *Service logistique hôtelière et diététique - APPEL INTERNE*

### Votre mission

- Au sein du secteur restauration, vous réalisez la mise en place des différentes préparations selon les menus du jour.
- Vous composez le plateau repas spécifique à chaque patient sur base d'une fiche mentionnant le régime prescrit.
- Vous assurez le nettoyage quotidien de la vaisselle et du matériel de production des repas.
- En fonction des besoins, vous apportez votre aide au self-service, salade bar et à la préparation des sandwiches.
- Vous ne cuisinez pas et n'êtes pas en contact avec le patient.

### Nous vous proposons

- Un contrat à durée indéterminée à temps partiel avec engagement dès que possible sur l'ensemble des sites du CHU.
- Une rémunération à partir de 2368.16€ bruts mensuels à temps plein (échelle IFIC CAT 6) + valorisation d'expérience professionnelle (renseignements personnalisés sur demande au service recrutement). A titre exceptionnel, le/la lauréat(e) pourra conserver son grade CHU si et seulement si la fonction de l'appel est identique à sa fonction actuelle.

### Votre profil

- Vous êtes membre du personnel CHU sous contrat temporaire ou à durée indéterminée ou agent nommé.
- Vous êtes titulaire d'un certificat d'enseignement secondaire inférieur ou vous justifiez de 3 années d'expérience utile à la fonction.
- Vous démontrez une maîtrise correcte du français.
- Vous vous reconnaissez dans les compétences suivantes : communication et travail en équipe, flexibilité, autonomie, collaboration, respect des règles.

### Votre positionnement

Vous êtes engagé au service de logistique hôtelière et diététique. Vos prestations se feront au sein du secteur restauration sous l'autorité du chef de service, du chef de secteur et des gestionnaires de sites.

## Comment postuler ?

- Créez votre compte et/ou enregistrez-vous en ligne sur l'intranet du CHU de Liège (référence 2023-191), en joignant CV et lettre de motivation.
- Ne tardez pas, votre candidature doit nous parvenir pour le 30 janvier 2024 au plus tard.

## Suivi de votre candidature

Toutes les candidatures font l'objet d'une réponse.

Si l'examen de votre CV est concluant, vous serez invité(e) à présenter :

- Examen des CV (éliminatoire)
- Examen des rapports d'évaluation par le jury (éliminatoire)

## Contacts ?

- Votre contact dans le service pour davantage d'informations sur la fonction : Nathalie POTMANS – Responsable du secteur restauration – [nathalie.potmans@chuliege.be](mailto:nathalie.potmans@chuliege.be) – 04/323.83.45
- Votre contact au service de recrutement : Sophie FRAIPONT – [sophie.fraipont@chuliege.be](mailto:sophie.fraipont@chuliege.be) – 04/323.70.24