



Réserve de commis de cuisine (H/F/X)

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.
- Pour une présentation vidéo de la fonction : https://www.chuliege.be/jcms/c2_17316907/fr/les-metiers-du-chu

Nous vous proposons

- Un contrat à durée déterminée ou de remplacement, en fonction des besoins, avec perspective de renouvellement.
- Une rémunération de 1771,49 € bruts mensuels (1.22). Lorsque les prestations ont lieu le week-end, vous toucherez un sursalaire.
- Un horaire avec des prestations de 30h24 par semaine en moyenne, avec des journées de 6h05, du lundi au dimanche, entre 6h30 et 18h30, par roulement, avec prestations 1 week-end sur 2, selon les nécessités du service.
- 30+4 jours de congés payés et jours supplémentaires en fonction de l'âge ; des chèques repas de 4,5€ par jour de prestation ; un tarif réduit aux restaurants d'entreprise ; l'exonération du ticket modérateur sur les consultations et actes techniques ; intervention employeur de 80% sur l'abonnement TEC/ SNCB et des avantages commerciaux.

Votre profil

- Vous êtes titulaire d'un certificat d'enseignement secondaire inférieur (CESI) 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 et respect des règles.



Votre positionnement

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

Pourquoi nous rejoindre ?

- Vous souhaitez vous investir dans une institution publique au service de la collectivité et des patients.
- Vous voulez rejoindre nos équipes pour apporter votre contribution au bien-être et à la qualité des soins aux patients.

Comment postuler ?

Créez votre compte et/ou enregistrez-vous sans tarder en ligne sur www.chuliege.be/emplois (référence **B001**), en joignant CV, lettre de motivation, copie de la carte d'identité et copie du diplôme.

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 une entrevue de présélection avec un responsable des cuisines et un représentant du service recrutement.

Votre contact au service de recrutement :

Fanny Wilmes – Fanny.Wilmes@chuliege.be