



Cuisinier (H/F/X)

Poste actuel à pourvoir : Service logistique hôtelière et diététique – réf. 2025-118

Votre mission

- Vous cuisinez seul pour le restaurant du CHU Sart Tilman, et vous travaillez en équipe pour le service traiteur ainsi que pour le restaurant self-service.
- Vous assurez la préparation des repas pour les patients en oncologie après avoir suivi une formation interne.
- Vous gérez les commandes de repas pour les patients et assurez la réception ainsi que le contrôle qualitatif et quantitatif des marchandises livrées, en ce compris les préparations livrées par notre partenaire externe.
- Vous êtes responsable de la coordination des activités et vous êtes le référent du site les week-ends.

Nous vous proposons

- Un contrat à durée indéterminée à temps plein avec engagement dès que possible, principalement sur le site du CHU Sart Tilman.
- Une rémunération à partir de 2835.18€ bruts mensuels (échelle IFIC CAT 11) + 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.
- 30 jours de congés payés, 10 jours fériés et 4 jours extralégaux, jours de congés supplémentaires en fonction de l'âge ; des chèques repas de 4,5€ ; un tarif réduit aux restaurants d'entreprise ; l'exonération du ticket modérateur sur les consultations et actes techniques ; une assurance hospitalisation, intervention employeur de 80% sur l'abonnement TEC/ SNCB ; des avantages commerciaux.

Votre profil

- Vous êtes titulaire soit d'un certificat de l'enseignement secondaire supérieur, soit d'une formation reconnue comme utile, soit d'un certificat de l'enseignement secondaire inférieur accompagné d'au moins 3 années d'expérience pertinente, ou vous justifiez d'un minimum de 6 années d'expérience utile.
- Un diplôme de l'école hôtelière constitue un atout.
- Vous avez une expérience significative en rapport avec le poste à pourvoir.
- Vous vous identifiez aux compétences suivantes : autonomie, bonne communication, esprit de collaboration, flexibilité horaire occasionnelle et respect des règles.



Votre positionnement

Vous êtes engagé(e) au service de logistique hôtelière et diététique, secteur restauration, sous l'autorité de la responsable du secteur restauration et du chef de service. Vous travaillez en collaboration avec les cuisiniers / aides cuisinier, les chefs d'équipe, l'équipe de commis de cuisine et les agents du secteur diététique.

Pourquoi nous rejoindre ?

- Rejoindre le CHU de Liège en tant que cuisinier vous permet de contribuer directement au bien-être des patients en leur offrant des repas équilibrés et adaptés.
- Vous bénéficierez d'un environnement de travail qui favorise un bon équilibre entre vie privée et vie professionnelle ainsi qu'une stabilité d'emploi.
- Vous aurez l'opportunité de développer vos compétences culinaires dans une équipe dynamique.

Comment postuler ?

- Créez votre compte et/ou enregistrez-vous en ligne sur www.chuliege.be/emplois (référence 2025-118), en joignant CV, lettre de motivation, diplôme et copie carte d'identité recto/verso.
- Ne tardez pas, votre candidature doit nous parvenir **pour le 13 octobre 2025 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 :

- Un entretien de présélection (par téléphone, par visio-conférence ou en nos bureaux) (éliminatoire)
- Des questionnaires en ligne d'évaluation de votre potentiel professionnel (à titre informatif)
- Une entrevue finale avec jury (éliminatoire)

Contacts ?

- Votre contact dans le service pour davantage d'informations sur la fonction : Philippe LEDENT - chef du service Logistique hôtelière et diététique – 04/323.34.14 – philippe.ledent@chuliege.be
- Votre contact au service de recrutement : Sophie FRAIPONT – sophie.fraipont@chuliege.be – 04/323.70.24

Horaire

38h/semaine, 7h36'/jour entre 7h00 et 15h21. Prestations le WE en tournante 1 WE / 3 ou sur 4. Possibilité de prestations occasionnelles sur un autre site ou en soirée.