



COMMIS DE CUISINE - CHAUFFEUR (H/F/X)

Vous dépendez de l'Adjoint au Chef d'Equipe Cuisine qui rapporte au Chef d'Equipe Cuisine.

Vous participez à la préparation et distribution des repas, lavez la vaisselle et entretenez le matériel et les locaux utilisés afin que les personnes (patients, résidents, bénéficiaires de soins) reçoivent un repas dans les délais et répondant aux normes d'hygiène (HACCP).

Votre fonction :

- **Participer à la préparation des repas dans le respect des mesures HACCP**
 - Préparer les ingrédients et quantités nécessaires sur base des instructions du cuisinier et des fiches diététiques
 - Réaliser les soupes et les repas chauds suivant les recettes fixées au préalable
 - Constituer les paniers du petit déjeuner (café, pains, ...) suivant le listing établi
 - Surveiller la cuisson de la préparation suivant la recette
 - Portionner les repas suivant les consignes
- **Nettoyer la vaisselle, entretenir le matériel et les locaux utilisés**
 - Trier la vaisselle et la passe au lave-vaisselle
 - Nettoyer les machines et les chariots
 - Contribuer à l'entretien des camions (lavage, conduit à l'entretien...)
 - Entretenir le local « café » (nettoyer les machines à café, préparer les machines...)
 - Nettoyer les locaux et les matériaux utilisés
- **Livrer et distribuer les repas aux unités de l'institution dans les délais**
 - Charger et décharger les charriots dans les camions
 - Distribuer les paniers du petit déjeuner
 - Livrer les repas dans les différentes unités
 - Livrer le potage en bidon dans les unités

Conditions requises :

- Être détenteur du Permis C
- Être détenteur d'une formation en cuisine de collectivité

Seuls les candidats répondant aux conditions requises et possédant un dossier complet (**lettre de motivation + C.V. + copie du permis**) pourront être convoqués à un entretien de sélection.

Nos responsables de sélection sont formés à la diversité et à l'égalité des chances. Votre couleur de peau, sexe, âge ou handicap, ... ne jouent aucun rôle dans l'évaluation de vos compétences. Si vous souffrez d'un handicap, d'un trouble ou d'une maladie, vous pouvez demander une adaptation de la procédure de recrutement en précisant quels sont vos besoins.

Nous pourrions également envisager ensemble, si cela s'avère nécessaire, un aménagement du contenu de la fonction ainsi que du poste de travail.

Compétences requises :

- Faire preuve de fiabilité
- S'auto-développer
- Atteindre les objectifs
- Travailler en équipe
- Agir de manière orientée service
- Orientation qualité
- Faculté d'adaptation
- Sens de l'initiative

Conditions d'exercice de la fonction :

- Barème IFIC – Catégorie 7
- Contrat de remplacement ou contrat à durée déterminée

Avantages :

- Chèques-repas (valeur faciale de 6,60€)
- Prime de fin d'année et pécule de vacances
- Minimum 27 jours de congés par an (Temps plein)
- Possibilité de souscrire à une assurance hospitalisation avantageuse
- Divers avantages sociaux


Modalité d'introduction des candidatures :

Les candidatures complètes doivent être envoyées via le formulaire en ligne sur le site www.marronniers.be ou par courrier à Madame Valérie LAHIER, Directrice des Ressources Humaines : 94 Rue Despars 7500 TOURNAI.

Pour le 2 juin 2026 au plus tard.

Une épreuve orale aura lieu le 12 juin 2026.

Pour
affichage à
partir du
13/05/2026



Valérie
LAHIER,
Directrice
des
Ressources
Humaines