CRP LES MARRONNIERS

Le Centre Régional de soins Psychiatriques "Les Marronniers" (plus de 1000 employés) est un établissement spécialisé dans la prise en charge et le traitement de maladies et troubles mentaux divers qui comprend 3 sections : le Centre Hospitalier Spécialisé, la Maison de Soins psychiatrique et l'Hôpital psychiatrique sécurisé. Le CRP recherche un/une :

Commis de cuisine (H/F/X)

Contrat de remplacement ou contrat à durée déterminée

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 es 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 normes HACCP**
  - Choisir les ingrédients sur base des instructions du cuisinier et des fiches diététiques ;
  - Préparer et découper les ingrédients ;
  - 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 ;
  - Dresser les assiettes selon un schéma préétabli ;
  - Préparer les chariots pour la livraison ;
- **Nettoyer la vaisselle, entretenir le matériel et les locaux utilisés**
  - Trier la vaisselle et la passer au lave-vaisselle ;
  - Nettoyer les machines et les chariots ;
  - Entretenir le local « café » (nettoyer les machines à café, préparer les machines…) ;
  - Nettoyer les locaux de la cuisine et les matériaux utilisés ;

Conditions requises :

- Être détenteur d'une formation en cuisine de collectivité
  OU
- Posséder une expérience de 3 mois minimum en cuisine de collectivité à la date de clôture de l'appel à candidatures

1. Lors de la candidature

Pour être pris en considération, le candidat doit **remplir l'ensemble des conditions requises** au minimum à la date de clôture de l'appel et transmettre un **dossier de candidature complet**, comprenant :

- une lettre de motivation ;
- un C.V.

Seuls les candidats dont le dossier de candidature est complet et qui remplissent les conditions requises seront invités à poursuivre la procédure.

2. Pour participer à l'entretien de sélection

Avant de pouvoir être reçu à l'entretien de sélection, le candidat devra **présenter un dossier administratif complet**, comprenant :

- une copie du diplôme et/ou de l'attestation de formation, le cas échéant.

Seuls les candidats ayant fourni l'ensemble de ces documents pourront être reçus à l'entretien de sélection.

Diffusion interne et externe

Compétences comportementales 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

Compétences techniques requises :

- Connaissance des règles et des procédures concernant l'hygiène et le respect des normes HACCP

Conditions d'exercice de la fonction :

- Barème IFIC Code 2690 – Catégorie 6
- Prestations en journée – Un week-end sur deux et jours fériés
- Horaires de travail : 6h30 – 15h00 **et** 7h30 – 16h00

Avantages :

- Chèques-repas (valeur faciale de 6,60 €)
- Possibilité de souscrire à une assurance hospitalisation avantageuse
- Prime de fin d'année
- Divers avantages sociaux
- Minimum 27 jours de congés par an
- Remboursement des frais de transport domicile-lieu de travail pour les transports en commun uniquement

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.

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

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez nous contacter au **+32 (0)69 88 04 84.**

Pour affichage à partir du 19/10/2026

Valérie LAHIER, Directrice des Ressources Humaines

Date limite de dépôt des candidatures : 6 novembre 2027

Les entretiens se dérouleront les 10 et 12 novembre 2027 - *Si le nombre de candidats est élevé, une présélection sur épreuve écrite pourra être organisée*

Documents susceptibles d'être demandés ultérieurement :

D'autres documents pourront être demandés ultérieurement, en fonction de l'évolution de la procédure :

- un extrait de casier judiciaire vierge ;
- une copie de la carte d'identité ;
- une photo ;
- une copie du diplôme ou attestation de formation.