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 – Chauffeur (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 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).

Diffusion interne et externe

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 passer 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 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

➢ Être détenteur du Permis C

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.
- une copie du permis de conduire C

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

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 – Catégorie 7
- Prestations en journée – Un week-end sur deux et jours fériés
- Horaire de travail : 5h – 13h00 (poste le plus important) **et** 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.**

Date limite de dépôt des candidatures : 7 décembre 2026.

Pour affichage à partir du 17/11/2026

Vincent Hecq, Directeur Général

Les entretiens se dérouleront le 11 décembre 2026 ; - *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 ;
- une copie du permis de conduire C ;