Polyvalent·e Cuisine



PARTAGER

Localisation : Ottignies

Profil

- Bonne connaissance des règles et procédures liées à l'hygiène et respect des normes HACCP ;
- Dynamique et organisé dans son travail ;
- Capacité à travailler en équipe tout en faisant preuve d'autonomie ;
- Rigueur et sens des responsabilités vis-à-vis du matériel ;
- Une expérience dans le secteur hospitalier et/ou dans la cuisine de collectivité sont des atouts.

Offre

Nous vous proposons :

- **Contrat de remplacement - 38h00/semaine – Entrée en fonction : dès que possible ;**
- Horaire variable entre 6h00 et 18h00 et prestations de 1 WE sur 3 ;
- Une rémunération selon les barèmes IFIC – Catégorie 6 (montant de départ : 2563,35€ brut) ;
- Une intervention dans les frais de transports privés et publics (remboursement 100% SNCB). Site proche des grands axes, avec parking et abri vélo, accès gare et bus ;

En rejoignant la CSPO, vous trouverez un emploi qui :

- a du **sens** au sein d'un centre hospitalier de référence au service du patient où règne une ambiance conviviale, et qui se veut Hôpital en Transition cherchant à réduire son impact environnemental ;
- vous permet de **développer vos compétences professionnelles** grâce à un large catalogue de formations ;
- prend soin de votre **bien-être** : cadre de travail moderne et lumineux à taille humaine, activités sportives, événements festifs, tarifs avantageux en matière de soins de santé après 1 an, prix préférentiels au restaurant d'entreprise, etc.
- vous permet un **bon équilibre vie privée et vie professionnelle** : congés supplémentaires (4 jours sectoriels après 1 an dans le secteur, 27/9, ancienneté, en fin de carrière, etc.), télétravail possible pour certaines fonctions après 6 mois d'ancienneté, crèche avec horaire élargi sous réserve des places disponibles.

Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à adresser à Madame DEVRESSE, Collaboratrice Spécialisée RH, via le bouton "Postuler".

Postulez Maintenant