

**Le Centre Hospitalier Régional Sambre et Meuse
ENGAGE (H/F/X) en CDI et constitue une réserve pour son site
Sambre :**

**UN CHEF DU SERVICE ALIMENTATION
(échelle D9)**

(Volume horaire : temps plein)

OBJECTIF DE LA FONCTION :

En tant que Chef du Service Alimentation, vous assurez la responsabilité **administrative, financière, organisationnelle, managériale** et **culinaire** du service.

Un descriptif plus détaillé de la fonction peut être demandé auprès de la Cellule recrutement.

PROFIL REQUIS :

- Vous êtes titulaire d'un diplôme de **6^{ème} technique de qualification** ou de **6^{ème} professionnelle**, orientation **cuisine/ hôtellerie**, avec une **expérience** valorisante en tant que responsable ou responsable adjoint en **cuisine, de collectivité**, de préférence en **milieu hospitalier** ;

OU

- Vous êtes titulaire d'un diplôme de **bachelier en gestion hôtelière** ou assimilé ;
- Vous maîtrisez **la suite Office** (Excel, Word, Outlook) ;
- Vous maîtrisez les **normes d'hygiène** au niveau alimentaire dont le système HACCP.

ATOUS :

- Vous possédez de bonnes capacités relationnelles et de communication ;
- Votre **communication** est un de vos points forts ;
- Vous êtes rigoureux, méthodique et **organisé** ;
- Vous **êtes résistant au stress**, avez le sens des priorités et des responsabilités ;
- Vous êtes de nature **analytique** ;
- Vous disposez de capacités managériales et **de leadership** (gestion d'une équipe, des conflits, résoudre situations problématiques,...);
- Vous êtes flexible et vous **adaptez** aisément.

DEPOT DES CANDIDATURES

Par inscription sur le site internet : www.chrsm.be/jobs

Pour que votre candidature soit recevable, merci de joindre votre curriculum vitae, une lettre de motivation et la copie du diplôme requis.

Date de clôture : le dimanche 6 février 2022.

Si vous souhaitez **plus d'informations**, vous pouvez prendre contact avec la Cellule recrutement du Département RH du CHRSM au 081/72.68.10, ou encore consulter notre site : www.chrsm.be