

Une ambiance de travail conviviale, un projet durable et de la gourmandise !

Depuis 20 ans, les établissements **Tasty** allient saveurs, convivialité et engagement écologique. Au sein des hôpitaux bruxellois du réseau Chirec, son équipe dynamique propose ses clients et visiteurs **une expérience unique**. Les plats sont à l'image de leur engagement pour une alimentation savoureuse, saine et respectueuse de l'environnement.

Plus que des restaurants, les établissements **Tasty** sont de **véritables lieux de vie** : bibliothèque, épicerie fine, et idées cadeaux. Des endroits propices à la convivialité, au réconfort et à l'échange au sein des hôpitaux. Pour plus d'infos, visitez www.tasty.pro.

Afin d'assurer la croissance de **Tasty**, nous sommes à la recherche d'un(e) :

Sous-chef de cuisine (H/F)

RESPONSABILITÉS

En tant que **Sous-chef de cuisine** au sein de l'établissement situé à proximité de l'**hôpital Bordet (Take Care Food)** vous jouez un rôle clé dans le bon fonctionnement de la cuisine. Véritable bras droit du Chef, vous assurez la **coordination opérationnelle**, garantissez le **respect des standards de qualité** et assurez la **continuité du service** en cas d'absence du Chef.

Vos principales missions sont les suivantes :

- **Superviser** la mise en place et le déroulement du service en collaboration avec le Chef.
- **Assurer** le relais de la gestion de la cuisine en cas d'absence du Chef (maladie, congés, etc.).
- **Organiser** les plannings de l'équipe en veillant à une répartition équilibrée des tâches.
- Gérer les **commandes de produits**, les **réceptions de marchandises** et le **stock**.
- Appliquer les **normes d'hygiène (HACCP)** et veiller au respect des procédures en cuisine.
- **Encadrer l'équipe** en favorisant une ambiance de travail positive et collaborative.
- **Participer activement** à la préparation des plats et à l'élaboration de nouvelles recettes.

PROFIL

- Vous justifiez d'une expérience professionnelle de **2 à 3 ans** en tant que cuisinier ou sous-chef.
- Vous possédez un diplôme en cuisine ou une formation équivalente.
- Vous faites preuve d'un **excellent sens de l'organisation** et de gestion des priorités.
- Vous êtes capable de prendre des décisions rapidement en situation de stress.
- Vous adoptez une **attitude proactive** et savez anticiper les besoins en cuisine.
- Vous **communiquez** efficacement avec vos collègues et favorisez l'**esprit d'équipe**.

OFFRE

- Structure à taille humaine, offrant sécurité, autonomie et indépendance.
- Contrat à durée indéterminée, **en présentiel (lundi – vendredi)**.
- Importance accordée au bien-être au travail et à l'épanouissement des collaborateurs.
- Environnement de travail motivant, agréable et convivial.

INTÉRESSÉ.E?

Veillez envoyer votre CV accompagné d'une lettre de motivation à : recruitment@pahrtners.be.

VOTRE CANDIDATURE AINSI QUE VOS
INFORMATIONS PERSONNELLES RESTERONT
STRICTEMENT CONFIDENTIELLES.