

LA TURBEAN RECRUTE UN·E CUISINIER·E

(CDD prolongeable en CDI /
Temps-plein de jour en semaine)

L'ASBL en deux mots

La Turbean est une cantine située sur le campus du Solbosch à l'ULB depuis mars 2020. Elle se veut être une alternative aux cantines industrielles en proposant une offre alimentaire la plus durable et accessible possible. Chaque jour, jusqu'à 250 repas sont servis sous forme d'un plat du jour unique, composé de protéines végétales (céréales et légumineuses) et de légumes belges de saison. Nous proposons aussi des sandwiches et des soupes du jour. Les produits viennent majoritairement de coopératives grossistes qui font le lien avec des fermes locales et biologiques. C'est aussi un café ouvert toute la journée et un espace culturel dédié à la communauté étudiante et associative.

Elle est portée par l'ASBL As Bean qui a pour objet social de faciliter une transition alimentaire dans le monde étudiant afin de soutenir des systèmes alimentaires plus justes et écologiques. Historiquement, l'ASBL As Bean était composée de plusieurs pôles travaillant sur différents projets : ateliers, conférences, expérimentations, information critique, formation, etc.. L'ASBL garde une volonté de rester active sur ces enjeux. L'organisation est structurée selon les principes de la gouvernance partagée, où les responsabilités et le pouvoir décisionnel sont distribués démocratiquement au sein du collectif.

Rôle du poste

- Poste de co-responsable de la cuisine
- Réalisation des menus quotidiens (200 à 250 plats par jour) en improvisant avec des légumes belges de saison, des légumineuses et des céréales
- Réalisation de la soupe et de l'omelette du jour
- Assurer le service du plat
- Gestion des commandes et des stocks
- Maintenance de la cuisine
- Assurer la conformité AFSCA
- Participer à certaines tâches collectives de gestion de l'ASBL ainsi qu'aux réunions d'équipe

Profil

- Expérience solide en cuisine requise - voire en cuisine de collectivité
- Aimer les responsabilités et l'autonomie, et ne pas en avoir peur
- Esprit créatif et dynamique
- Esprit coopératif & bienveillance - aimer travailler avec une grande équipe
- Gestion du stress et des imprévus
- Être intéressé.e et sensible aux enjeux de nos systèmes alimentaires

Contrat

- CDD de 3 mois avec possibilité d'évolution en CDI (souhaité)
- Horaires de jour à temps plein (8h - 16h) du lundi au vendredi
- Commission paritaire 302 (horeca)

Calendrier

- Candidatures et essais au plus vite
- Début du contrat : 16 mars 2026

Si tu es intéressé·e, envoie-nous ton CV et une lettre de motivation à l'adresse laturban@gmail.com au plus vite.