



QUI SOMMES-NOUS ?

in BW est un partenaire économique et environnemental efficient et innovant sur son territoire, dans un contexte en évolution constante et au travers des 2 axes principaux que sont la digitalisation et la décarbonation.

in BW met ainsi son savoir-faire au service de ses associés, de ses "clients-citoyens" et des entreprises de son territoire dans plusieurs secteurs d'activité :

- Le développement économique et territorial ;
- La gestion du cycle de l'eau ;
- La gestion du cycle des déchets.

« Service, Efficience, Innovation, Epanouissement, Esprit d'équipe » sont les valeurs qui guident les collaborateurs d'in BW au quotidien dans l'accomplissement de leurs missions de service public.

Vous avez le sens du service, aimez coordonner des équipes et souhaitez mettre votre expertise Horeca au service d'un environnement où la qualité de l'accueil et l'accompagnement des familles sont essentiels ?

Pour notre crématorium situé à Court-Saint-Etienne, nous recherchons, sous contrat à durée indéterminée, un(e) :

RESPONSABLE HORECA CREMATORIUM (F/H/X)

VOTRE MISSION

Vous assurez la gestion de la partie HoReCa du crématorium. Vous coordonnez et supervisez le suivi des travaux d'entretien et de maintenance de l'HoReCa du crématorium (hors travaux du bâtiment). Vous conseillez sur les améliorations à apporter à la gestion de l'HoReCa dans le respect des normes sanitaires et des souhaits des familles afin d'assurer le bon fonctionnement, la sécurité et la conformité des installations. Vous développez le confort et les services HoReCa proposés aux clients et aux familles au crématorium et contribuez à leur satisfaction.

Vos principales responsabilités sont les suivantes :

Gestion d'équipe

- Vous anticipez, organisez et coordonnez les activités de votre équipe en veillant à une répartition efficace de la charge de travail, à l'attribution des tâches et à l'élaboration des plannings. Vous assurez le suivi des activités afin de garantir le respect des réglementations, des procédures et des engagements de service.
- Vous animez les réunions d'équipe et favorisez une communication ouverte et constructive avec les collaborateurs ainsi qu'avec les différents interlocuteurs internes et externes.

Vous stimulez l'implication et l'autonomie de chacun en déléguant les responsabilités adaptées, en valorisant les réussites et en accompagnant la recherche de solutions.

- Vous assurez et/ou participez aux processus de sélection et de recrutement des collaborateurs. Vous contribuez également à leur accueil, à leur intégration, à leur formation, au développement de leurs compétences ainsi qu'à l'évaluation de leurs performances.

Gestion des activités Horeca

- Vous assurez la gestion des plans des tables selon les réservations et les imprévus
- Vous réalisez et veillez à la bonne réalisation des activités Horeca (commandes à table, préparation des sandwiches, etc.)
- Vous assurez la gestion de la caisse : contrôle l'argent liquide, clôture la caisse, établit et contrôle des factures, etc.
- Vous gérez les commandes et réceptions de marchandises.
- Vous assurez le respect des mesures de sécurité et des normes d'hygiène HACCP.

Réalisation occasionnelle d'études techniques pour le matériel Horeca

- Vous vous tenez informé de la législation en matière, de plan fédéral (BlackBox), de règles AFSCA, etc.
- Vous étudiez les évolutions techniques nécessaires, propose des améliorations/achats de nouvelles machines, réalise des études techniques, donne des avis techniques.
- Vous rédigez des rapports, des bilans, des reportings généraux, établit des statistiques (ex : nombre d'interventions, etc.).

Gestion et supervision des contrôles périodiques et des travaux de maintenance courants (four horeca, équipements cuisine, chambres froides, monte-charge Horeca, lutte contre les nuisibles, matériel alimentaire pour sandwiches, ...)

- Vous planifiez, organisez et suivez les interventions/maintenances en tenant compte des priorités, des risques et des conséquences sur le planning des crématons et vous vérifiez la qualité du travail et faites recommencer le travail au besoin
- Vous réalisez la maintenance de 1er niveau au besoin

Gestion financière et logistique du matériel, des consommables et des interventions

- Vous suivez le stock de matériel et consommables : anticipez les ruptures, passez les commandes, demandez l'introduction d'un marché public, participez à la rédaction du cahier des charges et à l'analyse des offres, etc.
- Vous contrôlez et faites approuver les factures entrantes, contrôlez le fond de caisse, assurez la réconciliation financière.

ENVIE DE NOUS REJOINDRE ?

Votre profil :

- ✓ Vous êtes titulaire d'un diplôme de l'enseignement secondaires supérieures ou équivalent par expérience
- ✓ Vous avez une expérience professionnelle préalable de 0 à 3 ans

Vos atouts :

- Vous maîtrisez les réglementations et les procédures d'hygiène applicables au secteur Horeca, notamment les exigences de l'AFSCA et les normes HACCP, et veillez à leur respect
- Vous disposez de connaissances de base en techniques du bâtiment (fours crématoires, contrôles réglementaires, bases de l'électricité)
- Vous possédez des connaissances de base en comptabilité
- Vous connaissez les principes fondamentaux de la législation relative aux marchés publics
- Vous maîtrisez les techniques de service en salle et les bonnes pratiques d'accueil, afin de garantir des prestations de qualité répondant aux attentes des familles et des visiteurs.

NOUS OFFRONS

- Un contrat à durée indéterminée à temps plein
- Une culture d'entreprise qui valorise le bien-être des collaborateurs et l'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle.
- Un environnement de travail dynamique et collaboratif.
- Un package salarial attractif, récompensant votre expertise et votre engagement :
 - o Une rémunération en phase avec votre expérience (à titre indicatif, le salaire brut mensuel pour 10 ans d'expérience est de 3.717 euros).
 - o Des avantages extra-légaux complets : prime de fin d'année, chèques-repas, assurance groupe, assurance hospitalisation et soins ambulatoires.

Vous souhaitez mettre vos compétences organisationnelles, votre sens du service et votre leadership au service d'une mission porteuse de sens ? Rejoignez-nous et contribuez à offrir un accueil de qualité aux familles dans des moments importants de leur vie.

INTERESSE ?

Les candidatures (lettre de motivation et CV) sont à adresser au plus tard pour le 7 août 2026 inclus, à l'adresse suivante : <https://app.beehire.com/invite/dUagJC9Ym> ou via le QR code suivant :



Une première sélection sera réalisée sur base du cv et de la lettre de motivation. Les candidats correspondant au profil seront invités à passer un test technique et à se présenter devant un jury de sélection.

Par le dépôt de votre candidature vous consentez explicitement à ce que vos données personnelles soient traitées par in BW et également, le cas échéant, par le consultant externe en charge de la sélection visée. Lors de la complétion de votre formulaire de candidature vous serez redirigé vers notre plateforme de recrutement Beehire (appartenant à Talentis Group). Vous

*devrez, avant envoi de votre candidature, consentir expressément aux conditions générales liées.
Nous vous invitons à lire ces dernières attentivement.*