

OFFRE D'EMPLOI

AGENT D'ENTRETIEN CUISINIER (E)

Le Secours Islamique France (SIF) est une Organisation Non Gouvernementale de solidarité internationale basée en France. Fondée en 1992, le SIF est une association (loi 1901) apolitique à but non lucratif ayant pour objectif de secourir, apporter de l'aide et protéger les victimes de catastrophes naturelles, de conflits armés ou de crises économiques. Le SIF intervient dans plus de 15 pays à travers le monde pour y déployer des programmes d'urgence, de post-urgence et de développement. Le SIF apporte son aide depuis plus de 20 ans dans le respect des diversités culturelles, sans aucune distinction d'origine, de religion ou de genre.

I. DESCRIPTIF DU POSTE

Placé sous les ordres des occupants de la Guest House du SIF, l'Agent d'entretien –Cuisinier sera en charge de tous types de travaux : assurer la préparation des repas et faire le ménage

A. Responsabilités/Missions

- Assurer l'approvisionnement des provisions au niveau des marchés ou grandes surfaces
- Détermine les quantités à acheter en fonction de plats
- Négocie les prix
- Vérifie la qualité des produits
- Savoir réaliser des plats sénégalais, européens et autres...
- Préparer les 3 plats de la journée : petit déjeuner-déjeuner-dîner
- Assurer au quotidien l'entretien complet de la Guest House (chambres, salon, toilettes, cuisine, ...)
- Laver la vaisselle, nettoyage des vitres

B. Hygiène et sécurité

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur (la propreté est l'un des éléments fondamentaux en cuisine)
- Contrôle du rangement du stockage des produits culinaires
- Contrôle des gaz, branchement et débranchement des matériels électriques au niveau de la cuisine

C. Equipements

- Le tablier, le bonnet de tête, les torchons de cuisine sont obligatoires et seront fournis par le SIF.
- Fiche de consigne de sécurité avec les contacts téléphoniques importants, à disposition

Il est obligatoire de :

- Signaler tout dysfonctionnement concernant les gaz, matériels électriques...
- Avoir un comportement irréprochable durant le service (tenue et langage correct envers l'ensemble des occupants de la Guest House).
- Anticiper les requêtes pour la demande de provision (produits d'entretien-nourritures)

Autres :

- Collaborer avec le service Administration en vue de mieux optimiser le travail en signalant toutes difficultés rencontrées.
- S'atteler à certaines tâches en cas de nécessité (servir du café, thé,...)

Il est interdit de :

- Quitter son poste avant l'accomplissement des tâches journalières
- Quitter son poste de travail pendant les heures de service, sauf demande expresse des occupants de la Guest House du SIF.
- Accepter les courriers ou colis destinés aux occupants de la Guest ou signer pour leur réception.
- Ecouter de la musique ou regarder des films pendant les heures de service.
- Consommer de l'alcool et de la drogue pendant le service et juste avant le service.
- Recevoir des visites privées pendant les heures de service.

D. Liens hiérarchiques et fonctionnels :

Sous la responsabilité directe : **Coordinateur Administratif / ou ADMIN FIN/RH Officer**

Collabore en interne avec : **le département ADMIN**

Collabore en externe avec : **les fournisseurs**

E. Conditions particulières :

Horaires à partir de 7h30mn

II. QUALIFICATIONS – COMPETENCES REQUISES

Formation et expérience professionnelle :

- ✓ CAP en Cuisine
- ✓ Au **moins 1 an** d'expérience professionnelle dans le domaine de **la cuisine**
- ✓ Expérience préalable en entretien de résidences ou bureaux souhaitée
- ✓ Expérience antérieure en ONG est un plus

Langue :

- ✓ Français : parlé indispensable
- ✓ Wolof : parlé
- ✓ Connaissance d'autres langues est un plus

Aptitudes particulières :

✓ **Savoir faire**

- Utiliser son savoir-faire en fonction de la diversité des plats
- Assurer les différents services (à la fois faire le ménage et la cuisine)
- Dressage des plats pour une bonne présentation
- Faire preuve de créativité lorsque celle-ci est sollicitée
- Réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements

✓ **Savoir Etre**

- Prendre en considération les attentes et besoins des occupants
- Fiabilité, Honnêteté
- Vigilance, Assiduité
- Avoir le sens de la critique
- Créativité, adaptabilité.

CANDIDATURES :

Cette offre correspond à votre profil, vous souhaitez postuler ?

Veuillez envoyer votre **CV + lettre de motivation + diplômes + contact de deux référents** par mail conjointement à l'adresse suivante :

Sifsn.stages@gmail.com

Avec comme objet : Candidature au poste d'Agent d'entretien-Cuisinier (e)

Date limite de dépôt des candidatures : le mardi 17 décembre 2019 à 12h00

Date de prise de service : le lundi 06 janvier 2020

Lieu d'affectation : Le poste est basé à Dakar mais demande des déplacements fréquents à Kaffrine et à Koumpentoum

Nature du contrat : Contrat à durée déterminée (CDD)

Aucune candidature ne répondant aux critères de sélection énumérés ne sera étudiée.

Seuls les candidats retenus seront contactés.