

Un (01) cuisinier à temps complet

DESRIPTIF DU POSTE

MISSIONS DU POSTE :

Le cuisinier sera chargé de la confection des entrées froides et entrées chaudes ou des plats de résistance. Il devra respecter les règles d'hygiène et de sécurité qui se réfèrent à son poste. Le cuisinier sera sous le commandement direct des deux chefs cuisiniers.

ACTIVITÉS DU POSTE (liste non exhaustive) :

- Application des règles d'hygiène et de sécurité durant toute sa présence au poste
- Réalisation des préparations préliminaires à la confection des entrées ou des plats
- Élaboration de la liste des produits (matières premières) nécessaires à la réalisation des recettes des plats établies par le chef
- Réalisation de la production des recettes à partir de fiches techniques
- Planification et ordonnancement des tâches en fonction de la production
- Vérification du goût et de la qualité de ses préparations
- Dressage des plateaux de plats à mettre sur le buffet et des plats de résistance
- Réalisation de la distribution pendant le service
- Débarrassage et nettoyage de son poste après le service
- Rangement et stockage des denrées selon les méthodes et les consignes prescrites par le chef cuisinier
- Confection des fonds de cuisson et des sauces
- Capacité d'aider les collègues en cas de besoin
- Réalisation de la permanence du soir et le weekend

COMPÉTENCES ET CAPACITÉS REQUISES :

- Forte connaissance et savoir faire en cuisine
- Initiative et attention sont nécessaires à la confection de plats de qualité
- Avoir au moins cinq ans d'expériences professionnelles réussies dans le domaine
- Avoir une grande capacité de travailler en équipe
- Avoir de l'endurance physique
- Assiduité, intégrité et honnêteté
- Dans chaque tâche qu'il accomplit, l'agent doit se comporter avec prudence, et prendre les dispositions nécessaires à assurer la sécurité du public et sa propre sécurité
- Maîtrise la langue française à l'écrit et à l'oral et est un locuteur malgache naturel

CONDITIONS

- En période scolaire les horaires sont effectués sur une base de 40 heures hebdomadaires et réparties du lundi au samedi et des tours de permanences le dimanche.
- Pendant les congés scolaires, des permanences sont à effectuer.
- Contrat CDD de 1 an transformable en CDI avec une période d'essai de trois mois.
- L'agent sera recruté sur la base de la grille indiciaire des ouvriers professionnels qui se décline en 13 échelons progressifs.

MODALITÉS DE RECRUTEMENT

- Étude et sélection du dossier de candidature qui devra comprendre une lettre de motivation, un CV avec une photographie, les références professionnelles et les copies des diplômes s'il y en a.
- Les candidats retenus seront contactés par téléphone pour un test pratique.



Le dossier de candidature doit être déposé directement à l'accueil du Lycée Français à Ambatobe entre 7h30 et 12h00 avant le vendredi 31 octobre 2025 à midi.