

UN PARTICULIER RECHERCHE :

UN CUISINIER

Mission :

Sous la supervision de l'employeur ou de son représentant, le Cuisinier sera chargé d'assurer la préparation quotidienne des repas, dans le respect des consignes données, des règles d'hygiène, de propreté et de discrétion.

Il devra être capable de préparer aussi bien des plats africains que des plats européens, tout en veillant à la qualité des repas servis, à la bonne gestion de la cuisine et au maintien d'un environnement propre et organisé.

Activités Clés :

- Préparer quotidiennement les repas selon les menus, besoins et consignes de l'employeur ;
- Réaliser des plats africains variés ainsi que des plats européens ;
- Assurer la préparation, la cuisson, le dressage et le service des repas dans les délais requis ;
- Veiller à la bonne conservation des aliments et au respect des règles d'hygiène alimentaire ;
- Maintenir la cuisine, les ustensiles, les équipements et les espaces de travail propres et rangés ;
- Participer au suivi des provisions et signaler les besoins d'approvisionnement ;
- Respecter strictement la confidentialité, les habitudes de la maison et les consignes reçues ;
- Proposer et planifier les menus de la semaine en accord avec l'employeur ;
- Effectuer les achats au marché ou en grande surface et rendre compte des dépenses engagées ;
- Tenir à jour l'inventaire des provisions et gérer les stocks (rotation, dates de péremption) ;
- Assurer le service à table et la préparation de repas pour les invités lors de réceptions ;
- Préparer, le cas échéant, des repas adaptés aux enfants ou à des régimes particuliers (allergies, prescriptions médicales) ;
- Signaler toute panne ou anomalie des équipements de cuisine et assurer l'évacuation des déchets.

Profil Recherché

- Justifier d'une expérience professionnelle de trois (3) ans en cuisine, en maison privée, restaurant, hôtel ou structure similaire, avec références vérifiables ; une formation en cuisine ou en restauration (CAP, BT, certificat professionnel) constitue un atout.

COMPÉTENCES REQUISES

- Bonne maîtrise des techniques de préparation, de cuisson et de dressage des repas ;
- Capacité à adapter les menus aux goûts et aux contraintes alimentaires du foyer ;
- Connaissance et application des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de propreté ;
- Capacité à organiser le travail en cuisine et à gérer les priorités ;
- Sens du service, de la qualité et du respect des consignes ;
- Résider à Bingerville, à Faya ou à proximité immédiate ;
- Être disponible pour un travail de journée, du lundi au samedi, avec prise de service le matin et fin de service en soirée ;
- Savoir préparer des plats africains et européens.

APTITUDES REQUISES

- Organisé ;
- Propre et soigneux ;
- Discret ;
- Ponctuel ;
- Respectueux ;
- Fiable ;
- Capable de travailler de manière autonome.

Dossiers de candidature

Merci de faire parvenir votre **CV** et tout document attestant de votre expérience, en précisant en objet « **Cuisinier** », à l'adresse suivante : recrutement@edsservicesci.com au plus tard le **15 septembre 2026**.