http://www.osi-ngo.org/Jobs/offres-d-emploi/article/cuisinier-cuisiniere-collectivite

Cuisinier/Cuisinière Collectivité

- Emplois / Partenariats - Offres d'Emploi -

Date de mise en ligne : lundi 19 février 2018

Copyright © Objectif Sciences International - Tous droits réservés

L'association à But Non Lucratif Objectif Sciences International recrute un-e Cuisinier-Cuisinière pour la préparation des repas des séjours de vacances scientifiques organisés pendant les vacances scolaires.

Sommaire

- Poste à pourvoir
- Descriptif du poste
- Votre Profil
- Vous devez
- Vous aurez accès à

Poste à pourvoir

H/F Cuisinier - Durant les vacances scolaires - Belgique, France, Suisse et autres pays

- Lieux de travail : Alpes suisses (Station de ski dans le Valais)
- Fort investissement personnel nécessaire
- Capacité de gestion personnelle de l'organisation de son emploi du temps
- Poste ouvert saisonnièrement, avec possibilité d'une continuité sur plusieurs années
- 35h par semaine sur les temps de vacances scolaires (toutes ou certaines vacances scolaires, diverses possibilités)
- Congés Payés
- Contrats à Durée Déterminée Saisonnier du 23 juin au 20 Août 2018. Grand intérêt à établir un partenariat sur la durée (récurrent d'une année sur l'autre)
- Rémunération entre 10.5 Euros et 11.24 Euros brut par heure selon les expériences

Descriptif du poste

L'ONG Objectif Sciences International, association à but non lucratif bénéficiant du Statut Consultatif Spécial auprès du Conseil Économique et Social de l'Organisation des Nations Unies, recrute un cuisinier saisonnier.
Cette ONG organise des activités d'éducation aux sciences et de recherche scientifique en faveur de la résolution de problèmes de Développement Durable (eau, alimentation, énergie, biodiversité, climat...) et réunit des volontaires de tout âge qui viennent apprendre les techniques de ces disciplines scientifiques par leur mise en pratique. Ces actions de formation à la Recherche par la pratique de la Recherche se déroulent sous la forme de séjours organisés pour les élèves des établissements scolaires, sous la forme de séjours de vacances pour enfants ou adolescents, ou encore sous la forme de voyages solidaires pour les participants adultes ou universitaires, d'entreprises ou d'organismes publiques.
L'ONG recrute cuisinier-ère saisonnier-ère parlant parfaitement le français, et maîtrisant l'anglais, afin de rejoindre notre équipe. Votre poste se situera dans un 1er temps en Suisse durant les vacances scolaires de l'été, mais vous pourrez être amené à travailler sur d'autres territoires si vous souhaitez vous investir sur du plus long terme au sein

Copyright © Objectif Sciences International

de l'ONG. Une volonté sera apporté sur une cuisine avec des mets préparés maison à partir de produits bruts, gestion des allergies alimentaires avec de vrai proposition de menus alternatifs, capacité à cuisiner des plats végétariens, sans gluten, léger, sain avec des produits locaux et saisonniers.

Votre Profil

- Vous êtes de formation Cuisinier
- Vous êtes intéressé-e d'être impliqué-e dans l'évolution d'une ONG en charge du Développement Durable
- Vous êtes francophone ou connaissant parfaitement la culture francophone
- Vous êtes capable d'agir en autonomie dans un cadre établi et en étant 100% dédié au projet de l'employeur
- Vous aimez organiser, gérer, rédiger et travailler au sein d'une ONG Vos Principales Tâches :
- Cuisine en collectivité (5 à 250 couverts)
  - Définir, préparer et cuisiner des mets, élaborer et superviser la production culinaire
  - selon normes et sécurité alimentaire
  - selon la charte de qualité de l'établissement
  - selon les impératifs budgétaires
  - Dresser les plats
  - Cuisine traditionnelle
  - Pour les enfants
  - Pour les adultes
  - Cuisine élaborée
  - Pour les anniversaires
  - Pour des évènements particuliers

- Economat
  - Sélectionner des fournisseurs/prestataires, contrôler la réalisation de l'intervention, des produits
  - Elaborer les menus
  - Commander des denrées alimentaires
  - Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes

- Expérience 2-3 ans minimum en collectivité
- Entretien de la cuisine selon les normes de sécurité alimentaire
- Effectuer des tests de contrôle de fraîcheur des aliments, des préparations et prélever des échantillons pour le service d'hygiène
- Savoir faire au niveau d'une cuisine équilibrée, saine, préparé avec des produits de saison
- Gestion réfléchie des allergies alimentaires en proposant des menus alternatifs élaborés.

Vous devez

- Pouvoir vous rendre disponible sur Bordeaux ou Genève (l'un ou l'autre) pour rencontrer votre employeur, recevoir les détails du contrat et une formation à l'organisation interne dans l'établissement
- Parler un français parfait
- Comprendre très facilement l'anglais et savoir vous exprimer dans cette langue
- Avoir une connaissance de Word et Excel.
- Etre méthodique, organisé et rigoureux
- Avoir des qualités relationnelles et rédactionnelles
- Être disponible durant les vacances scolaires,
- Avoir compris ce que fait l'ONG en ayant consulté ses différents sites web et documents

Copyright © Objectif Sciences International

Vous aurez accès à

- Une rémunération complémentaire si vous travaillez déjà,
- Un cursus de formation initiale et de formation continue en Education des Sciences en tant que Chef de Projet.
- Une mobilité géographique pour votre poste, et une mobilité de postes au sein du réseau de l'ONG
- Autant de réseaux de contacts dans le monde que vous aurez de collègues au sein du réseau de l'ONG

Candidature et étapes clés du recrutement

- Envoi de votre candidature sous la forme d'un CV et d'une lettre de motivation à cette adresse mail : dgosi-ngo.org

Copyright © Objectif Sciences International