

Description de poste

Titre du poste :	Cuisinier(e)
Département de rattachement :	Service Supports
Catégorie définie :	I.1
Sous la supervision de/du/de la :	Assistant Logistique
Supervise-le / la / les :	N/A
Lieu d'affectation :	Ouagadougou
Profil et niveau d'étude requis :	Minimum BEPC ou niveau 3^{ème} avec deux (02) expériences dans un restaurant de la place, une expérience dans le milieu humanitaire serait un atout, avoir une bonne maîtrise de la cuisine européenne et africaine

Rôles & Responsabilités :

Sous la supervision de son manager, la cuisinière a pour missions et tâches :

Mission N°1 : Gestion de la cuisine et de l'approvisionnement

Activité 1 : L'approvisionnement et le stockage

- Tâche 1 : Etablir un menu journalier et cuisiner les repas ;
- Tâche 2 : faire l'inventaire des denrées en stock ;
- Tâche 3 : élaborer la liste des produits manquants ou nécessaires à la confection d'un menu et faire les courses au marché pour leur achat.

Activité 2 : Organisation du poste de travail

- Tâche 1 : Identifier les besoins en matériel ;
- Tâche 2 : Utiliser et nettoyer les appareils et l'équipement de la cuisine ;
- Tâche 3 : Assurer un suivi de l'état des équipements de cuisine et reporter la moindre défaillance ;

Activité 3 : Service

- Tâche 1 : dresser les plats à l'heure de la pause ;
- Tâche 2 : S'assurer de l'état de propreté de la salle à manger avant et après les repas

Mission N°2 : Entretien général de la cuisine

Activité 1 : Sécurité et hygiène

- Tâche 1 : Assurer la propreté de la cuisine et contrôler la qualité des ingrédients et la conservation des aliments
- Tâche 2 : s'équiper d'une tenue professionnelle adaptée et conforme ;
- Tâche 3 : S'assurer de la propreté de la vaisselle avant et après les repas ;

Activité 2 : Rangement de la cuisine et de la vaisselle

- Tâche 1 : Contrôler la qualité des ingrédients et la conservation des aliments
- Tâche 2 : Utiliser et nettoyer les appareils et l'équipement de la cuisine ;
- Tâche 3 : assurer un suivi de l'état des équipements de cuisine et reporter la moindre défaillance

Le/la Cuisinier(e) aura l'obligation de s'attacher à remplir toutes tâches confiées par son management qui pourrait être indispensable pour le bon fonctionnement du programme

Signature Autorité Programme

