

## **Avis de recrutement:**

### **Cuisinier(ère) Professionnel(le)– Construction de Rails:**

Dans le cadre de la construction du chemin de Fer et Base Vie entre Beyla et Kerouané au compte de Simfer, la société CR18G recherche.

Trois (03) Cuisiniers(ères) Professionnels(les) relevant du Superviseur de l'administration. Il/elle aura les responsabilités suivantes :

- Mettre en place des postes de travail avec tous les ingrédients et équipements de cuisine nécessaires
- Préparer les ingrédients à utiliser en cuisine (hacher et éplucher les légumes, couper la viande, etc.)
- Cuire les aliments dans divers ustensiles ou grils
- Vérifiez les aliments pendant la cuisson pour remuer ou retourner
- Assurez une belle présentation en assaisonnant les plats avant qu'ils ne soient servis
- Gardez un environnement aseptisé et ordonné dans la cuisine
- Assurez-vous que tous les aliments et autres articles sont stockés correctement
- Vérifier la qualité des ingrédients
- Assurez-vous que les ingrédients et les produits finis sont frais
- Suivre les recettes, y compris mesurer, peser et mélanger les ingrédients
- Cuire, griller, cuire à la vapeur et faire bouillir de la viande, des légumes, du poisson, de la volaille et d'autres aliments
- Présenter, garnir et dresser les plats finaux
- Servir occasionnellement de la nourriture
- Maintenir une zone de travail propre et sûre, y compris la manipulation des ustensiles, de l'équipement et de la vaisselle
- Maintenir les normes de sécurité alimentaire et d'hygiène
- Nettoyer et désinfecter les aires de travail, le matériel et les ustensiles
- Exécuter les procédures d'ouverture et de fermeture
- Surveiller les niveaux d'inventaire des stations
- Répondre aux demandes spéciales des consommateurs
- Faire fonctionner des équipements de cuisine tels que des grils, des fours, des grils et des friteuses
- Surveiller les stocks et passer des commandes en cas de pénurie
- Préparez des entrées froides, y compris des salades, des roulés de légumes et de viande et des bruschettas
- Garnir les plats d'épices, de noix, de fruits et de légumes
- Préparez des vinaigrettes, des trempettes et des huiles infusées aux herbes
- Effectuer des activités de préparation des repas avant l'arrivée des invités (comme couper des légumes, couper du poisson et de la viande et laver des fruits)
- Stockez les ingrédients pour les garder frais et réduire le gaspillage alimentaire
- stériliser le matériel de cuisine à la fin de votre quart de travail
- Recommander des recettes modernes pour renouveler notre carte et ajouter des plats froids nutritifs et créatifs
- Effectuer d'autres tâches connexes assignées.

### **Compétences et Abilitations**

- Connaissance des différentes procédures et méthodes de cuisson (grillage, cuisson, ébullition, etc.)
- Capacité à suivre toutes les procédures d'assainissement
- Connaissance des procédures de sécurité, y compris des températures sûres auxquelles les ingrédients doivent être conservés et auxquelles les aliments doivent être préparés pour éviter les maladies d'origine alimentaire
- Capacité à travailler en équipe, à collaborer sur des plats complexes
- Compétences interpersonnelles pour interagir avec une variété d'autres personnes, telles que les serveurs, les lave-vaisselle, la direction et parfois les et les employés
- Attitude calme pour travailler dans un environnement très stressant et au rythme rapide
- Responsabilité pour les plats qu'ils préparent à la hauteur des attentes de la direction et des employés
- Compréhension et organisation pour suivre les commandes directes et les recettes et pour préparer correctement les plats selon les normes de la l'entreprise

- Capacité à se tenir debout au même endroit pendant des heures à la fois, à supporter la chaleur extrême et les quarts de travail

#### **Qualifications et Expériences.**

- Cinq (5) ans d'expérience avérée en tant que cuisinier(ère) de préférence dans projet de construction ou sur un site minier
- Diplôme d'études en cuisine et pâtisserie
- Expérience dans l'utilisation d'outils de coupe, d'ustensiles de cuisine et d'ustensiles de cuisson
- Très bonnes capacités de communication
- Excellente condition physique et endurance
- Avoir des spécialités en cuisine Chinoise et Indienne sera un atout
- La maîtrise de la langue Anglaise est un atout

#### **Savoir être :**

- Être courtois, disponible et respectueux
- Les candidatures féminines sont vivement encouragées

**Date de publication:** 07 Novembre 2023

**Dossiers à fournir :** (CV, lettre de motivation copies de diplôme et certificat de travail) déposés sous pli fermé au plus tard le 13 Novembre 2023 à l'adresse de la société Simfer à Beyla et Kérouané ou par email à : [dangdilaowu@cr18ggn.cn](mailto:dangdilaowu@cr18ggn.cn) avec en objet du mail le titre du poste.

**Direction des Ressources Humaines**



高凤祥