

Cuisiniers(ères)	
Nombre de poste	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 03
Echéance	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 06/05/2025
Niveau de diplôme et Expérience	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diplôme en restauration ▪ Minimum 01 an d'expérience en cuisine
Tâches	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suivre toutes les recettes ; ▪ Pratiquer le contrôle des portions ; ▪ Préparer les entrées, les plats principaux et les desserts selon le menu. ▪ Accepter les demandes spéciales des clients. ▪ Manipuler, stocker et faire la rotation des produits correctement. ▪ Maintenir les niveaux de stock et le stockage des produits périssables. ▪ Nettoyer et organiser toutes les zones de travail et de stockage. ▪ Planifier et superviser l'équipe des aides cuisiniers ; ▪ Superviser les opérations de cuisine pour assurer l'efficacité ; ▪ Maintenir l'inventaire et les dossiers des approvisionnements alimentaires ; ▪ Garder la cuisine propre et organiser.
Compétences requises	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Travailler en équipe. Instruire les assistants et aides de cuisine ; ▪ Être capable de faire la mise en place adéquate et organisée de la cuisine et des postes de travail ; ▪ Respecter les normes d'hygiène et de salubrité culinaire pour assurer la sécurité ; ▪ Maitriser l'utilisation des outils de cuisine ; ▪ Avoir la capacité à gérer et renforcer une équipe ; ▪ Avoir une touche de créativité ; ▪ Savoir gérer le stress ; ▪ Savoir gérer le stock ; ▪ Savoir dresser des menus, préparer des repas, déterminer les portions et les quantités nécessaires ; ▪ Avoir le sens de la communication ; ▪ Avoir le sens de l'organisation et du respect des délais de commandes ; ▪ Être informer des dernières tendances culinaires.
Langue	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Français : Elémentaire ▪ Anglais : Avancé
Horaires de travail	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temps plein, 30 à 40 heures par semaine, 5 jours par semaine.
Lieu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ville : Osoyoos, BC ▪ Pays : Canada
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CV Canadien et lettre de motivation (à l'attention de James/Christine) en anglais et en français ▪ Envoyer à : migration@anpej.sn en précisant en objet : Cuisinier(ère) et votre numéro d'inscription sur le SIME. ▪ L'inscription sur le SIME de l'ANPEJ est OBLIGATOIRE, cliquez sur le lien www.emploijeunes.sn ▪ Les dossiers incomplets ne seront pas recevables ▪ Attention aux arnaques, les offres de services de l'ANPEJ sont totalement gratuites, et seules les candidatures envoyées sur migration@anpej.sn seront exploitées par l'employeur

