



L'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail lance un Appel à Candidature pour le poste de :

**Cuisinier d'Internat
(Nombre de postes : 14)**

Responsabilités principales :

- ✓ Concevoir des menus de repas adaptés aux besoins nutritionnels et aux goûts des résidents.
- ✓ Élaborer des menus variés et équilibrés en respectant les contraintes budgétaires et alimentaires.
- ✓ Commander et gérer le stockage des produits et marchandises.
- ✓ Assurer l'approvisionnement régulier en denrées alimentaires.
- ✓ Contrôler la qualité des aliments et des préparations.
- ✓ Vérifier la fraîcheur des produits et la conformité aux normes sanitaires.
- ✓ Préparer les plats en appliquant les règles et les techniques culinaires.
- ✓ Assurer la cuisson et l'assaisonnement des plats selon les recettes établies.
- ✓ Réaliser et surveiller la finition des plats.
- ✓ Veiller à la présentation soignée des plats avant leur distribution.
- ✓ Superviser la distribution des plats.
- ✓ Coordonner les opérations de service pour assurer une distribution efficace et ordonnée.
- ✓ Gérer le matériel et l'équipement de la cuisine.
- ✓ Assurer la maintenance et le bon fonctionnement des équipements culinaires.
- ✓ Superviser et gérer ses collaborateurs, y compris les commis de cuisine et les plongeurs.
- ✓ Organiser le travail de l'équipe et assurer une bonne communication.

Compétences requises :

- ✓ Connaissances approfondies en techniques culinaires et normes d'hygiène alimentaire.
- ✓ Capacité à concevoir des menus équilibrés et à gérer les stocks alimentaires.
- ✓ Compétences en gestion d'équipe et en organisation.
- ✓ Sens de la créativité et de la présentation des plats.
- ✓ Rigueur et respect des procédures sanitaires et de sécurité

Profil requis :

- Être titulaire du diplôme de Technicien, ou diplôme équivalent, dans les métiers de la restauration (cuisine, restauration...) (**Diplôme donnant accès à l'échelle 8 de la Fonction Publique**) ;
- Justifier d'une expérience professionnelle cumulée de 4 années au moins dans le domaine de la cuisine ;
- Justifier d'une expérience professionnelle d'expérience en cuisine de collectivité ou en restauration de masse ;
- Être âgé de moins de 40 ans à la date de la prise de service ;
- Être de nationalité Marocaine.

Dossier de candidature :

- Formulaire de candidature (**F1**) à renseigner (**Format PDF**), téléchargeable depuis le site www.ofppt.ma;
- CV actualisé et explicitant de manière détaillée les expériences professionnelles en rapport avec le poste (**Format PDF**) ;
- Copie du diplôme requis (**les diplômes délivrés par les établissements étrangers doivent être accompagnés par des copies des attestations d'équivalence**) (**Format PDF**) ;
- Copie de la CNI (Recto-verso) en **Format PDF** (Une seule page) ;

Modalités du dépôt de dossier de candidature :

S'inscrire et Postuler en envoyant le dossier de candidature **sous format PDF** à l'offre sur le site : <http://recrutement.ofppt.ma> ;

Date limite de réception des candidatures est le 09 Juillet 2024 à minuit.

N.B : Tout dossier transmis via un canal autre que celui précité ne sera pas pris en considération.
Toute information erronée entraînera l'annulation du dossier de candidature.

Date et lieu du concours :

Les candidats présélectionnés sur dossier seront convoqués à des tests d'évaluation, dont les dates et les lieux de déroulement seront indiqués ultérieurement.

Affectation :

Les candidats retenus seront affectés en fonction du besoin et selon l'ordre de mérite.