

AMBASSADE DE FRANCE
en
UKRAINE

Poste à pourvoir le : 1er septembre 2015

FICHE DE POSTE

Intitulé de poste : Chef Cuisinier(e) - à temps complet – 40h00 /semaine
Employeur : Ambassade de France en Ukraine
Supérieur hiérarchique direct : Responsable du service commun de gestion
Contact : Mme Agnès NKAKE – Chef du Service Commun de gestion - cad.kiev-amba@diplomatie.gouv.fr

Date limite de dépôt des candidatures : le 21 août 2015 à 12h00

Définition synthétique du poste

Bonne connaissance de la gastronomie et des plats français à travers une expérience de Cuisinier(e). Faire preuve de créativité et d'initiatives dans la proposition des repas et l'organisation des réceptions officielles. Esprit d'équipe et de service. Etre à l'écoute des besoins.

Détail des activités principales

- Préparer les déjeuners, dîners, réceptions à la Résidence de France
- Conseil sur le choix des plats et les suggestions du jour
- Connaissances approfondies de l'accueil, du service et du travail en salle,
- Savoir manager une équipe de trois personnes
- Excellente présentation
- Savoir sélectionner et acheter l'ensemble des produits pour la Résidence.

Compétences requises

Connaissances et savoir-faire souhaitables	- bonne connaissance de la cuisine Française - organiser le travail de l'équipe (2 personnes) afin de garantir le bon déroulement et l'excellence du service. - connaître parfaitement le mécanisme du service en salle - apporter un conseil culinaire
Langues requises	Ukrainien langue maternelle Français courant souhaitable Maîtrise d'une autre langue
Traitement/ Salaire annuel brut	A définir Avantage : Possibilité d'une assurance maladie complémentaire avec participation de l'employeur.
Qualités personnelles	Patience et courtoisie Discrétion Maîtrise de soi Fiabilité Disponibilité
Autres	Contraintes horaires : 40h00/semaine ; Composition de l'équipe de travail : 3 personnes ; Lieu de travail : 39 rue Reitarska - Kiev Entretiens prévus du 26 au 28 août 2015.