



OSO FARMING – LES GAMBAS DE L'ANKARANA S.A

Recrute

CHEF CUISINIER [Réf : CHCUI]



PRINCIPALES MISSIONS :

- coordonner, diriger et superviser l'ensemble des activités de la cuisine
- Assurer l'élaboration des menus et la réalisation des plats servis
- Assurer la gestion de l'approvisionnement en ingrédients et produits frais
- Superviser une équipe de cuisiniers

PROFIL REQUIS :

- H/F 26 ans minimum
- Bac + 2 min en hôtellerie restauration, option art culinaire
- Véritable chef d'orchestre et homme d'organisation
- Bon gestionnaire, doté d'un talent culinaire affirmé
- Expérience probante dans la restauration dans d'établissements de renommée
- Capable de diriger et d'encadrer une équipe de cuisine
- Bonne capacité d'adaptation et de créativité
- Excellentes connaissances des normes d'hygiène et de propreté
- Aptitudes à vivre sur site isolé

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL :

- Site se trouvant dans la région DIANA, à proximité d'Ambilobe
- Logement, nourriture et transport sur place
- Rythme de travail : 3 semaines sur site, 1 semaine de repos
- Couverture médicale

Votre dossier de candidature doit comprendre :

- une lettre de motivation avec références et prétentions salariales,
- un CV détaillé avec une photo d'identité récente,
- un numéro téléphone pour contact rapide.

À déposer à :

SOCOTA House, 12 Avenue de l'indépendance BP: 3031 - Antananarivo 101

Ou Agence OSO Farming - 2 Rue Lavigerie Antsiranana 201

Libellé : Recrutement **CHCUI**

ou par e-mail à :

oso.recrutement@gmail.com

Date limite de réception de dossier : **15 octobre 2019**

*OSO Farming – Les Gambas de l'Ankarana est une filiale de R&O, Seafood Gastronomy,
Pionnière mondiale de l'élevage de crevettes certifiées selon les règles officielles de l'Agriculture Biologique (FR/UE),
OSO est installée dans la région du Parc National des Tsingy de l'Ankarana*

