CAP KIVU HOTEL

COMMERCE GENERAL Impot-Export
ID. NAT: 19-G4701-N46761L
NUMERO IMPOT A 0810626 K
CD/GOM/RCCM/14-A-00668
B.P 441 Goma RD - CONGO

ONEM/DPC-NK/1368/2023

REPUBLIQUE DEMOCRATIQUE DU CONGO ONEM OFFICE NATIONAL DE L'EMPLOI DIRECTION PROVINCIALE DU NORD-KIVU

AVIS DE RECRUTEMENT N°019/RRH/CKH/2023

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

CAP KIVU HOTEL (CKH) est une propriété privée des établissements MUSANGANYA LUBONGERA (ML) opérant depuis 2009. De par son historique et grâce à sa gamme variée des services (hébergement, restaurant, bar, salle de sport, salles des cérémonies, free airport Shuttle, et bientôt la piscine), CKH bénéficie déjà d'une grande renommée au niveau local, national et international.

Depuis sa création CKH a pour mission d'être le leader de l'industrie hôtelière de la région. Pour y parvenir, il aligne ses activités sur les objectifs suivant :

- Avoir la plus haute réputation pour la norme et le service ;
- Être une entreprise d'honnêteté et d'intégrité ;
- Offrir aux clients un environnement sûr et sécurisé ;
- Offrir un produit d'un bon rapport qualité/prix ;
- Faire preuve d'une attitude responsable face aux enjeux écologiques et environnementaux ; et
- Être considéré comme le "Meilleur" Employeur, l'entreprise pour laquelle travailler ;

Dans le cadre de renforcement du département des boissons et aliments, l'hôtel recherche les personnes qualifiées répondant au profil suivant :

DESCRIPTION DU POSTE

Titre du poste	: CUISINIER
Type de Contrat	: Contrat à Durée déterminée.
Durée	: 1 an, dont 3 mois d'essai
Supérieur hiérarchique	: Chef de cuisine
Nombre des postes	**: 2**

Qualités

- Ponctuel, honnête, rapide, consciencieux, courtois, travailleur, habile, robuste, propre, économe, rationnel, attentif, sérieux.

Tâches et responsabilités

1. **Entant que Cuisinier**

- Il confectionne et dresse les plats ;
- Il execute les tâches données par le Chef de cuisine en respectant la commande sur le bon et le temps de cuisson pour la livraison.

2. **Entant que Commis de cuisine**

- Fait la mise en place de la cuisine très tôt le matin, prepare le matériel, allume le feu, collationne le linge salle de la veille pour l'échanger à la lingerie, vas au magasin s'approvisionner en produits d'entretien pour la plonge et la cuisine à l'aide d'un bon de commande visé par son Chef de cuisine ;
- Prépare, rince, épluche, les legumes et execute tous les travaux préliminaires et nécessaires à la cuisson d'un met ;
- Ecoute avec attention tous les conseils et renseignements que lui donne le Chef, l'observe dans la façon de faire afin de se perfectionner et être apte un jour à devenir Chef de partie ;
- Après chaque service, nettoie les gros matériels (batterie, cuve, trancheuse, hachoir, épulcheuse électrique, ect) ; range les accessoires, remet à net tables, dessertes, tables chauffantes, grills, etc. Ainsi que le sol et les murs à hauteur d'homme s'ils son ten céramiques.

Compétences et formations

a. **Compétences**

- Talent culinaire affirmé
- Curiosité et forte créativité
- Bonne connaissance en pâtisserie
- Excellente connaissance des normes d'hygiène et de propreté
- Très bonne condition physique
- Excellent en termes de communication

b. **Diplôme/Formation attendue**

- Avoir au moins le diplôme d'état ou un brevet de formation culinaire. Le diplôme universitaire est un atout.
- Avoir travaillé au moins 3 ans en tant que cuisinier
- Avoir la maîtrise de soi
- Avoir un sens de responsabilité
- Savoir travailler sous pression et dans des urgences
- Savoir parler en plus du français, au moins une ou deux langue locale et l'anglais est un atout.

Tous les candidats qualifiés pour ce poste doivent soumettre leurs candidatures à recrutement@capkivu.com avec copie à abdoulaziz@capkivu.com **avant le 15 novembre 2023 minuit en indiquant clairement dans la ligne d'objet : « Cuisinier ou Commis de cuisine)** . Le dossier doit comprendre la lettre de motivation, un CV à jour (avec 3 personnes de référence), les copies du dernier diplôme ou brevet de formation, et attestations des services rendus. Aucun dossier physique ne sera accepté. Seules les personnes répondant au profil recherché seront contactées pour la suite du processus de recrutement.

Le Responsable de Ressources Humaines,

Abdoul Aziz ARUNA

CAP KIVU HOTEL
RCCM/14-A-00868
B.P: 504 GOMA
REPUBLIQUE DEMOCRATIQUE DU CONGO

REPUBLIQUE DEMOCRATIQUE DU CONGO
ONEM
OFFICE NATIONAL DE L'EMPLOI
DIRECTION PROVINCIALE DU NORD-KIVU