Job Vacancies in CAR

https://jobscar.info/poste/cicr-cuisinierere/

CICR – Cuisinier(ère)

Organisme employeur
CICR

Type de poste
Temps plein

Date de début du poste
1er juillet 2026

Durée du contrat
CDD 6 mois renouvelable

Lieu du poste
Bossangoa, Centrafrique

Date de publication
19/05/2026

Valide jusqu'au
31.05.2026

Responsabilités
•Planifier, acheter les ingrédients au marché et préparer les repas hebdomadaires pour les résidents et les visiteurs.
• Collecter les cotisations de restauration, enregistrer les achats dans le journal de bord et gérer les fonds alloués.
• Assurer la préparation des aliments selon de strictes normes sanitaires (lavage minutieux, désinfection).
• Gérer l'approvisionnement en eau filtrée quotidienne, suivre l'inventaire du matériel de cuisine et signaler les besoins au superviseur.

• Nettoyer et désinfecter la cuisine et la salle à manger après chaque usage (vaisselle, plans de travail, sols, vidage des poubelles).
•Nettoyage approfondi des vitres, du réfrigérateur, du filtre à eau et des zones d'accès difficile.
•Vérifier quotidiennement le bon fonctionnement et la mise en sécurité des équipements (fermeture du gaz, extinction des appareils).

• Nettoyage des espaces : Assurer la propreté quotidienne et hebdomadaire des bureaux, chambres, sanitaires et extérieurs (terrasses, vérandas).
• Réaliser les travaux spécifiques de nettoyage (décapage, entretien des surfaces vitrées et du mobilier).
• Préparer les chambres pour les résidents (changement des draps/serviettes, aération, dépoussiérage) et veiller au réapprovisionnement des consommables d'hygiène (savon, papier WC).
•Laver (à la main ou en machine), sécher, repasser et ranger le linge de maison et les vêtements.

Études
• Avoir un diplôme d'études primaire ;

Qualifications
• Être de nationalité centrafricaine ;
• Avoir une connaissance de base en français à l'écrit et à l'oral ;
• Avoir une bonne connaissance du Sango et de la langue locale;
• Avoir des connaissances de règles d'hygiène de base;
• Avoir une expérience dans un rôle similaire ;
• Une expérience dans le secteur humanitaire est un atout.

Si vous répondez à ce profil, merci de postuler en nous faisant parvenir les éléments suivants : Curriculum Vitae, Lettre de motivation, copies de pièce d'identité à Bossangoa dans la boîte aux lettres « Administration » ou par courrier électronique à l'adresse suivante : **bng_recruitment_services@icrc.org** avec en objet la mention « Candidature au poste de cuisinier(ère) Bossangoa»

Nos valeurs
Au CICR, nos collaborateurs et collaboratrices sont unis autour des mêmes valeurs de Compassion, d'Impact, de Collaboration et de Respect. Nous recherchons des candidat-es à même de démontrer des comportements et actions guidés par ces valeurs partagées. Pour davantage d'information sur les valeurs du CICR, n'hésitez pas à consulter la page qui leur est dédiée sur notre site Carrière.
Le CICR accorde une importance toute particulière à la diversité et s'engage à

créer un environnement de travail inclusif. Les candidatures de toutes les personnes qualifiées sont les bienvenues. Les candidatures féminines sont vivement encouragées.

 Seuls les candidats correspondant au profil recherché seront contactés pour les prochaines étapes du processus
et les dossiers de candidatures reçus deviennent propriété du CICR et ne seront pas restitués.
 Veuillez prendre note que ni frais ni autres faveurs ou information en rapport avec les comptes bancaires des Seuls les candidats correspondant au profil recherché seront contactés pour les prochaines étapes du processus
et les dossiers de candidatures reçus deviennent propriété du CICR et ne seront pas restitués.
 Veuillez prendre note que ni frais ni autres faveurs ou information en rapport avec les comptes bancaires des candidats ne seront demandés, à quelque étape que ce soit du processus de recrutement.

• Un travail gratifiant dans un environnement humanitaire et multiculturel.
• Des conditions d'emploi avantageuses ainsi qu'une assurance maladie et un régime de retraite complémentaire du CICR.
• Des opportunités de formations et de développement individuel en interne.