Référence _ Annonce : RH 182/26

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 : 04)

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 3 années au moins dans le domaine de la cuisine ;
- Justifier d'une expérience professionnelle 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 02 Décembre 2026 à minuit.

N.B : Tout dossier incomplet ou transmis via un canal autre que celui précité ne sera pas pris en considération.
Toute information erronée entrainera 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.