



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

**TERRES AUSTRALES
ET ANTARCTIQUES FRANÇAISES**

Les Terres australes et antarctiques françaises (TAAF) recrutent

**Des chefs de cuisine
pour les districts austraux (Crozet – Kerguelen - Amsterdam)**

Descriptif du poste

Le chef de cuisine doit être capable d'élaborer des menus variés et équilibrés, et de préparer des vivres pour des personnels isolés. Il gère également les stocks et passe les commandes en fonction des ravitaillements alimentaires.

Connaissances professionnelles

Doit avoir une bonne expérience en haute restauration et des notions en boulangerie-pâtisserie. Une ou plusieurs expériences à l'étranger ou dans des lieux éloignés ou isolés seraient appréciées.

Etudes et diplômes

CAP cuisine - Bac professionnel et spécialisations souhaitées (hygiène, diététique) + cinq ans d'expérience minimum dans le métier.

Profils et qualités personnelles requises

- Savoir élaborer des menus variés et équilibrés en fonction de l'arrivée.
- Connaissances en boulangerie et pâtisserie.
- Connaissances en informatique pour la gestion des stocks
- Aptitude à travailler en équipe.
- Sens de l'organisation.
- Autonomie dans le travail.

Motivation recherchée

Goût pour la vie en petite communauté parmi des personnels isolés et capacité à travailler en autonomie alliée à une bonne aptitude à travailler en équipe.

Conditions d'emploi

Rémunération brute mensuelle calculée en fonction de l'ancienneté du candidat, à partir de 2.080 € brut mensuel + 457 € brut mensuel d'indemnités de sujétions spéciales (éloignement).

Séjour en célibataire. Départ prévu par le Marion Dufresne en août 2017 et retour en avril 2018.

Candidatures (CV + Photos + lettre de motivation) à envoyer par courrier au siège des TAAF - Ressources humaines - BP 400 – 97 458 Saint-Pierre de la Réunion Cedex ou par mél à srh@taaf.fr

Pour plus de renseignements, contacter Madame Alivélou Pilla au 0262.96.78.20

D'autres séjours sont également possibles à d'autres périodes.