



ANNONCE RECRUTEMENT

SOLIDARITES INTERNATIONAL lance le recrutement en externe :

BASE		PORT-AU-PRINCE
POSTE		Cuisinier backup

PRESENTATION DE L'ORGANISATION

SOLIDARITES INTERNATIONAL (SI) est une association d'aide humanitaire internationale qui, depuis plus de 40 ans, porte secours aux populations victimes de conflits armés et de catastrophes naturelles en répondant aux besoins vitaux, boire, manger, s'abriter. Particulièrement engagée dans le combat contre les maladies liées à l'eau insalubre, première cause de mortalité au monde, SI met en œuvre par ses interventions une expertise dans le domaine de l'accès à l'eau potable, l'assainissement et la promotion de l'hygiène mais également dans celui, essentiel, de la sécurité alimentaire et moyen d'existence. Présentes dans une vingtaine de pays environ, les équipes de SI – 2000 personnes au total composées d'expatriés, de staffs nationaux, de permanents au siège, de quelques bénévoles...- interviennent avec professionnalisme et engagement dans le respect des cultures.

L'ONG SOLIDARITES INTERNATIONAL (SI) est intervenue pour la première fois en Haïti après le passage de la tempête Jeanne en 2004. À la suite du séisme de 2010, son intervention s'est concentrée sur une réponse d'urgence via des activités d'accès aux services Eau Hygiène et Assainissement (EHA) de base pour les populations vulnérables. Depuis plus de 20 ans, SI a maintenu sa présence pour intervenir lors des multiples et divers chocs qu'a connu le pays et a joué un rôle majeur dans la réponse choléra et la réduction des risques liés aux maladies hydriques, avec le renforcement et la réhabilitation des structures EHA et la mise en place d'activités EHA préventives. SI a pour objectif de poursuivre ses activités EHA (réponse choléra, équipes mobiles opérationnelles, intervention dans les écoles) et de renforcer ses activités en sécurité alimentaire et moyens d'existence.

Solidarités International (SI) est déterminé à prévenir et à combattre tout type d'abus – tout acte d'exploitation, d'abus et/ou de harcèlement sexuels (SEAH) à l'encontre des membres des communautés bénéficiaires ou de ses collaborateurs et collaboratrices, atteinte aux personnes et/ou aux biens, fraude, corruption, conflit d'intérêt non déclaré, financement d'activités portant atteinte aux droits de l'homme - qui pourrait être perpétré dans le cadre de ses interventions. SI applique une tolérance zéro à l'égard des actes de SEAH

Solidarités International est un employeur équitable qui combat toute forme de discrimination. SI ne demandera jamais une rétribution quelconque en vue de participer à un processus de recrutement.

BUT / FINALITE

Le cuisinier est chargé de préparer sur demande les repas du staff national et expatrié de Solidarités International en respectant les règles d'hygiène.

Il est également chargé des achats de nourriture et de matériel liés à son activité, ainsi que de l'entretien de son espace de travail.

FONCTION

Liste des principales activités :

- Laver les plats, assiettes, couverts
- Maintenir la cuisine, les ustensiles de cuisine et le réfrigérateur propres. Désinfecter le réfrigérateur régulièrement
- Informer son responsable hiérarchique des besoins en matériel de cuisine, du matériel manquant ou endommagé
- Préparer et nettoyer l'espace repas avant et après les repas
- Acheter les produits nécessaires à la préparation des repas, en respectant le budget fixé
- Tenir un cahier de suivi des dépenses et régulièrement solder les avances liées aux achats de nourriture
- Évaluer les besoins de combustible et suivre sa consommation
- Préparer les repas selon le nombre de personnes fixé et le planning défini, en veillant à ce que la nourriture soit saine et les menus variés
- Respecter les règles d'hygiène indispensables et maintenir des conditions d'hygiène exemplaires dans la cuisine et les espaces de stockage
- Veiller à l'approvisionnement en eau filtrée des lieux de vie et de travail et à la désinfection régulière des filtres à eau

Profil Recherché

Formation

- Détenir un Diplôme en Hôtellerie

Expérience

- Expérience professionnelle d'au moins 5 ans dans la préparation de plats pour un grand nombre de personnes
- Expérience en tant que cuisinier/ière dans le milieu des ONGs de préférence

Compétences techniques

- Excellentes connaissances des normes d'hygiène, de propreté et de sécurité alimentaire
- Capacité à cuisiner des mets variés (cuisine créole, cuisine étrangère) et être en mesure de réaliser des plats complexes
- Maîtrise des attentes et des besoins nutritionnels
- Maîtriser les techniques culinaires de base
- Bonne notions de service de table
- Sens de responsabilité, de la planification et de l'organisation
- Personne réputée intègre, responsable et ayant le dévouement à fournir un service de qualité

- Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage des produits alimentaires
- Connaître les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines
- Avoir des notions de maintenance du matériel
- Capacité à travailler de manière indépendante et à gérer un flux de travail important

Qualités personnelles

- Valorise la propreté
- Personnalité sociable, aimable et respectueuse
- Curiosité et forte créativité
- Très bonne condition physique
- Capacité à travailler en harmonie avec d'autres membres du personnel dans des contextes interculturels

Langues

- Maîtrise du français (oral et écrit) et du créole haïtien impérative.

Merci d'adresser votre candidature avec CV, lettre de motivation, diplômes, certificats de travail et matricule fiscale de l'exercice en cours, à l'attention du département Ressources humaines au bureau de SOLIDARITES INTERNATIONAL au 6, Rue Pierre Sully, Bourdon ou par e-mail à :

recrutement-coordination@solidarites-haiti.org

L'email devra uniquement et obligatoirement mentionner en objet, sous peine de ne pas être considérée :
« PRENOM_ NOM_ Cuisinier backup »

NB : Toutes les annexes doivent être groupées en un seul document PDF ne dépassant pas 5 MB
Date limite de dépôt de candidature : 30/07/2026

