# Conférence Episcopale Nationale du Cameroun
## National Episcopal Conference of Cameroon

Code postal : B.P. : 1963 Adresse : 7624 Avenue Mgr Henri Vieter, Yaoundé 3
Tél.: 00 (237) 222 31 15 92/222 31 49 10 Fax: (237) 22 31 49 15 E-mail: cenc20042003@yahoo.ca
Pays : Cameroun Ville : Yaoundé – Mvolyé


**DESCRIPTION DE POSTE**

**Poste:** Cusinièr/Cusinière

**Employeur:** Conférence Episcopale Nationale du Cameroun (CENC)

**Superviseur:** Administrateur (trice) Hôtélier (ière)

**Ville, Pays:** Yaoundé, Cameroun

**Date de publication: 17 Novembre 2026**

**Nombre de poste:** 02

**Date de début souhaitée:** immédiatement

**Durée du contrat:** 12 mois

## A PROPOS DE LA CENC

La Conférence Episcopale Nationale du Cameroun (CENC) est le siège de l'Eglise catholique au Cameroun, où la promotion de la dignité humaine est au centre des préoccupations des Objectifs de Développement Durable. La CENC œuvre pour assurer la dignité de l'être humain, le bien commun, la subsidiarité et la solidarité de tous les humains. Le travail de développement de la CENC au Cameroun est accompli à travers, l'accès à une éducation de qualité, la santé, la promotion de l'engagement des fidèles pour la réduction des inégalités et l'autonomisation des groupes vulnérables.

## TERMES DE REFERENCE

### Résumé du poste

Sous la supervision de l'Administrateur(trice) Hôtelier(ière), le/la **Cuisinier (ière)** assure la préparation et le service des repas, en alternant les activités de cuisine et de service en salle selon les besoins de la Maison Saint Pierre. Il/Elle veille à la qualité des prestations, au respect des règles d'hygiène et à la satisfaction des clients ou des bénéficiaires.

### Missions

- Participer à l'élaboration des menus et proposer de nouvelles recettes ;
- Contrôler les stocks de produits alimentaires et signaler les besoins en approvisionnement ;
- Respecter strictement les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de propreté en cuisine ;
- Limiter les pertes et veiller à une utilisation rationnelle des matières premières ;
- Veiller à la satisfaction des clients à travers la qualité des plats préparés.

## QUALIFICATIONS MINIMUM

### Education et expéreicne

- Être titulaire d'un diplôme ou d'une formation professionnelle en cuisine, restauration ou hôtellerie.

- Justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 01 ans dans un restaurant, un hôtel ou un établissement de restauration.
- Avoir une bonne maîtrise des techniques culinaires, de préparation et de cuisson des aliments.
- Bonne connaissance des techniques de service en salle et d'accueil de la clientèle ;
- Maîtriser les règles de conservation et de stockage des denrées alimentaires.

### Compétences technique

- Bonne connaissance des techniques culinaires et des différents modes de cuisson ;
- Bonne maîtrise de la préparation des plats locaux et internationaux ;
- Bonne connaissance des techniques de présentation et de dressage des plats ;
- Bonne maîtrise des techniques de service à table et d'accueil des clients ;
- Capacité à alterner efficacement les tâches de cuisine et de service en salle selon les besoins de l'établissement ;
- Bonne connaissance des règles d'hygiène, de conservation et de manipulation des denrées alimentaires ;
- Capacité à organiser le nettoyage et l'entretien de la cuisine et de la salle.
- Rapidité, organisation et respect des délais de service.

### Qualités personnelles

- Proactive, polyvalente et orientée vers les résultats et la qualité du service ;
- Sens élevé de la propreté, de l'hygiène et de l'organisation ;
- Dynamisme, disponibilité et ponctualité ;
- Honnêteté, intégrité et sens de la responsabilité ;
- Créativité, rigueur et passion pour la cuisine ;
- Excellentes qualités relationnelles, courtoisie et sens de l'accueil ;
- Autonomie, réactivité et capacité à prendre des initiatives ;
- Capacité à travailler sous pression et à gérer plusieurs tâches simultanément ;
- Esprit d'équipe, sens de l'écoute et bonne capacité d'adaptation ;
- Discrétion, discipline et respect des consignes.

**Langue requise / souhaitée :** Doit être bilingue avec une connaissance pratique de l'Anglais et du Français.

## RELATIONS DE TRAVAIL CLÉS

**Interne:** l'Administrateur Hôtelier et le personnel des services
**Externe :** Fournisseurs – clients MSP - Partenaires

**Compétences à l'échelle de la CENC (pour tout le personnel de la CENC) :**
*Elles sont ancrées dans les valeurs, les principes directeurs, la mission de l'Eglise Catholique et de la CENC. Elles sont requises de chaque membre du personnel pour remplir ses responsabilités et atteindre les résultats souhaités. Il s'agit de:*

- *Respect de la dignité de la personne humaine*
- *Respect du bien commun*
- *Respect du principe de subsidiarité*
- *Respect du principe de solidarité*
- *Confiance dans toutes les relations*
- *Epanouissement professionnel*
- *Partenariat*
- *Responsabilité*
- *Intégrité*

- *Responsabilité et management*
- *Esprit stratégique*

**Avertissement**: Cette description de poste n'est pas une liste exhaustive des compétences, des efforts, des tâches et des responsabilités associés au poste. Les procédures d'acquisition de talents de la CENC reflètent notre engagement à protéger les enfants et les adultes vulnérables contre les abus et l'exploitation. La CENC est un employeur souscrivant au principe de l'égalité d'accès à l'emploi.

**COMMENT POSTULER**

Les fichiers **DOIVENT UNIQUEMENT** inclure :

1. Lettre de motivation adressée au Secrétaire Général de la CENC d'une (01) page maximum ;
2. CV de quatre (04) pages maximum ;
3. Liste d'au moins 03 références, dont l'une doit être un leader d'une communauté religieuse/confessionnelle ;
4. Preuve de qualifications académiques / professionnelles pertinentes
5. Preuve d'expérience professionnelle

Tous les fichiers DOIVENT être soumis en format pdf et renommés comme suit : " Nom du fichier_votre nom " par exemple " CV_votre nom ".

Vous pouvez postuler en envoyant vos candidatures à l'adresse suivante : **recruitment@necc-cenc.org** en mentionnant " **Cusinière (ière)**" en objet.

**Date limite de reception des candidatures: 30/11/2026** à minuit heure du Cameroun.

**Aucune candidature soumise par un autre canal que celui indiqué ci-dessus ne sera considérée. Les candidatures incomplètes, les candidatures reçues après la date limite, les candidatures ne respectant pas les instructions ci-dessus seront rejetées.**
**Ce poste est uniquement réservé aux candidats de nationalité camerounaise. Seuls les candidats présélectionnés seront contactés.**
**NB :** En postulant à cet emploi, le candidat doit comprendre que la CENC protège la vie humaine à tout prix et exigera du candidat qu'il fasse de même s'il est recruté. LA CENC demande également à son personnel de traiter toutes les personnes avec dignité et respect et de prévenir activement le harcèlement, les abus, l'exploitation et la traite des êtres humains.

**Mgr. James NDIFON**
**Secrétaire Général a.i.**

CONFERENCE EPISCOPALE NATIONALE DU CAMEROUN
NATIONAL EPISCOPAL CONFERENCE OF CAMEROON
BP: 1963 Yaoundé
Le Secrétaire Général
The Secretary General
Tél: 222 31 15 92