

Pour compléter notre équipe et développer nos futurs projets dans l'alimentation durable, nous sommes à la recherche d'un·e

chef·fe cuisinier·e à 100% spécialisé·e et expérimenté·e dans les épices et la cuisine camerounaises

Entrée en fonction dès le 15 novembre ou à convenir

Ce poste fait appel à vos talents de cuisinier, à votre excellente connaissance des produits du terroir et épices camerounais, à votre sens de l'engagement, de la responsabilité et de l'organisation, ainsi qu'à vos qualités relationnelles.

Vos objectifs

- Gérer le foodtruck Gakomo (ouverture, fermeture, nettoyage, ...)
- Elaborer les recettes selon le concept Gakomo SA
- Encadrer la clientèle, de son arrivée à son départ
- Préparer les produits Gakomo (recette, conditionnement, ...)
- dans le respect des standards HACCP de Gakomo SA
- Vendre de manière active nos produits et fidéliser la clientèle
- Gérer la caisse en boutique ou lors d'événements
- Gérer les stocks de l'entreprise et l'organisation des achats
- Gérer les commandes du shop en ligne (préparation et envoi)

Votre profil

- Vous êtes titulaire d'un diplôme de cuisinier reconnu avec un minimum de 5 ans d'expérience dans le domaine de la restauration
- Vous connaissez les épices et recettes de la cuisine camerounaise et plus spécialement tout ce qui a attiré au poivre de Penja.
- Vous avez déjà géré du personnel et possédez une âme de leader
- Votre casier judiciaire est exempt de toute inscription

Nous vous offrons

- Un cadre de travail jeune, dynamique et engagé dans la création d'une alimentation et d'un monde plus durables
- Des conditions salariales intéressantes
- Un travail varié avec de nombreux challenges et des possibilités d'évolution

Votre postulation comprenant: lettre de motivation, curriculum vitæ, copies de diplômes et mention de références est à adresser par email à info@gakomo.ch jusqu'au 1er novembre 2022.

