



**CONSULAT
GÉNÉRAL
DE FRANCE
À SAN FRANCISCO**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

=== APPEL A CANDIDATURE ===

Le Consulat général de France à San Francisco propose un emploi à temps plein pour un contrat à durée déterminée d'un an renouvelable sur le poste de :

Chef cuisinier à la Résidence de France **À pourvoir à compter du 4 janvier 2021**

Définition synthétique :

Intitulé : Cuisinier à la résidence du consul général de France à San Francisco.

Fonctions principales :

- Organisation et direction de la cuisine de la résidence ;
- Préparation des repas selon différents formats : petit-déjeuner, déjeuner, buffet, thé, cocktail, dîner et dîner de gala, allant de 2 à plus de 100 invités (pour les cocktails) ;
- Élaboration des menus en suivant les recommandations sur différents aspects (coût du marché, saisons, régimes et prescriptions alimentaires, permanente évolution de la cuisine...);
- Achat des produits, vérification des commandes, gestion des coûts, recherche de nouveaux fournisseurs avec des produits correspondant au niveau de la cuisine française, recherche de recettes ;
- Entretien du matériel et des matériaux de la cuisine ;
- Fonctions annexes d'intendance : animation et direction d'équipes de taille différente selon l'importance des événements à organiser ;
- Élaboration, avec le secrétariat du consul général, des fiches techniques des frais de représentation.

Compétences requises :

Formations et/ou expériences :	<ul style="list-style-type: none">■ Titulaire d'un diplôme d'École hôtelière ;■ Expériences professionnelles réussies à différents postes en cuisine ;■ Connaissance des appellations pour établir les menus ;■ Expérience en matière logistique, de gestion d'équipe et de gestion des stocks ;■ Expérience dans l'organisation de réceptions.
Langues requises :	<ul style="list-style-type: none">■ Anglais, lu, écrit et parlé : courant ;■ Français, lu, écrit et parlé : courant.
Informatique :	<ul style="list-style-type: none">■ Excellente maîtrise d'Excel, Word et Outlook requise.
Autres :	<ul style="list-style-type: none">■ Sens du travail en équipe ;■ Adaptabilité et polyvalence indispensables, notamment pour

	l'organisation des réceptions ; ■ Créativité et rigueur.
Conditions particulières d'exercice :	
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contrat d'une durée de 12 mois, renouvelable; ■ Période d'essai : 3 mois ; ■ Temps de travail : 40 heures hebdomadaires (au-delà de cette durée, les heures supplémentaires travaillées sont compensées par des heures de récupération) ; ■ Horaires en fonction des plannings tels que l'organisation d'évènements officiels (déjeuners, dîners, cocktails...) pouvant inclure des journées travaillées le weekend ou jour férié ; ■ 25 jours de congés annuels ; ■ Déplacements à l'extérieur de la résidence nécessitant de conduire un véhicule de service. ■ Permis de conduire américain indispensable ; ■ Ce poste n'ouvre droit à aucun statut ni privilège diplomatique ou consulaire ; ■ Grand logement séparé à la résidence à prix symbolique ; ■ Les fonctions s'exercent sous l'autorité du chef de poste et de l'intendant.
Salaire :	Niveau 5 : \$ 5287 bruts mensuels + prime de transport de \$ 120 + logement dans les conditions ci-dessus
Lieu de travail :	Résidence de France à San Francisco
Prise de fonctions :	4 janvier 2021

Conditions pour postuler :

- Vous devez séjourner légalement aux États-Unis et pouvoir travailler pour le consulat général de France, donc être obligatoirement titulaire d'un visa A, ou de la carte verte, ou être de nationalité américaine ou avoir un permis de travail en attente de carte verte déjà accordée. Les candidatures ne répondant pas à cette exigence ne seront pas examinées.
- La nationalité française n'est pas requise.

Si vous êtes intéressé par le poste et pensez correspondre au profil recherché, veuillez adresser votre CV, votre lettre de motivation (en français et en anglais) et votre justificatif de séjour et de travail (ou passeport américain) à cad.san-francisco-fslt@diplomatie.gouv.fr, au plus tard le 27 novembre 2020, délai de rigueur.

* * *