

Yaoundé, le 05 JUN 2026

AVIS D'APPEL A CANDIDATURE

N° ~~E---~~ 1470 -26/ADC/DG/DH/DH.D/DH.DE/ARHkf

Dans le cadre de ses besoins en ressources humaines pour la cantine du personnel, la société Aéroports Du Cameroun (ADC) S.A. lance un appel à candidatures en vue du recrutement d'un. «Cuisinier».

POSTE A POURVOIR : CUISINIER

1. Mission Principale

Placé sous l'autorité du Chef de Section Cantine, le titulaire du poste assure la préparation, la cuisson et la présentation des repas dans le respect des normes d'hygiène, de qualité et de sécurité alimentaire en vigueur. Il veille à fournir des prestations culinaires répondant aux exigences sanitaires et gustatives, contribuant ainsi à la satisfaction du personnel et des usagers de la cantine.

Activités et responsabilités

- Assurer la préparation et la cuisson des plats conformément aux menus et aux standards de qualité de l'établissement ;
- Élaborer des recettes équilibrées et attrayantes tout en respectant les exigences nutritionnelles et budgétaires ;
- Garantir la qualité gustative, visuelle et sanitaire des préparations culinaires servies aux clients ;
- Veiller au respect strict des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de salubrité en vigueur (HACCP) ;
- Assurer la conservation et le stockage approprié des denrées alimentaires ;
- Contrôler la qualité et la fraîcheur des produits utilisés ;
- Participer à la gestion des approvisionnements, des stocks et des inventaires afin de limiter les pertes ;
- Entretenir le matériel, les équipements et les espaces de travail ;
- Collaborer avec les autres membres de l'équipe en cuisine et en salle.

2. Profil recherché

❖ **Formation et expérience**

- Être titulaire d'un BEPC et d'un diplôme en hôtellerie /restauration ou d'un diplôme équivalent ;
- Avoir une expérience professionnelle d'au moins 2 ans dans un domaine similaire. †

❖ **Compétences requises**

- Maîtrise des techniques culinaires ;
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Avoir des notions en gestion des stocks ;
- Capacité à utiliser les équipements de cuisine.

❖ **Compétences comportementales**

- Rigueur et sens de l'organisation.
- Esprit d'équipe.
- Résistance au stress.
- Sens du détail et de la qualité ;
- Maîtrise technique et créativité ;
- Rapidité et efficacité d'exécution.

❖ **Autres critères**

- Être âgé de 40 ans au plus.

3. Conditions de travail

- Lieu de travail : Direction Générale.
- Type de contrat : CDD.
- Horaires : poste pouvant nécessiter des astreintes et des interventions en horaires décalés.
- Rémunération : Selon la grille salariale et l'expérience du candidat.
- Station debout prolongée, environnement chaud et rythmé.

4. Modalités de Candidature

Les candidats intéressés sont invités à soumettre leur dossier de candidature, au service courrier de ADC S.A. situé à Yaoundé – Nsimalen (Direction Générale), à l'Antenne Courrier de l'Aéroport International de Douala et au Secrétariat des Directions Aéroportuaires des autres plateformes au plus tard le **26 juin 2026**. Le dossier devra comporter les pièces suivantes :

- Une lettre de motivation manuscrite adressée au Directeur Général ;
- Un Curriculum Vitae ;
- Une photocopie du diplôme exigé ;
- Une photocopie de la CNI valide ;
- Tout document justifiant une précédente expérience professionnelle dans le domaine.

Large diffusion. /-



Le Directeur Général,

Thomas Ouona Assoumou

Aéroport International de Yaoundé-Nsimalen – B.P. 13 615 Yaoundé
Tel. : (237) 22 23 36 02 – 22 23 45 21 – Fax : (237) 22 23 45 20