



**OCADES CARITAS BURKINA  
SÉCRÉTARIAT GÉNÉRAL**

**TERMES DE REFERENCE POUR LE RECRUTEMENT DU  
COMPLEMENT DE PERSONNEL POUR L'OUVERTURE DU  
RESTAURANT HATT**

Janvier 2019

## I. CONTEXTE

L'Organisation Catholique pour le Développement et la Solidarité (OCADES Caritas Burkina) est un instrument de la pastorale sociale de l'Eglise famille de Dieu au Burkina. Ses ressources proviennent principalement des aides des organisations caritatives et de développement occidentales. Le constat actuel est que ces aides diminuent d'année en année. Pour faire face à ses engagements vis à vis des personnes vulnérables, elle développe des initiatives de mobilisation endogène de ressources financières. Aussi, depuis 2012, l'OCADES Caritas Burkina a créé sur le site du siège de l'ancienne Caritas Burkinabè à Samandin, un centre dénommé Centre Africain de Recherche et de Formation en Développement Humain Intégral (CARFDHI). Ce centre a pour objectif de contribuer à l'autofinancement du secrétariat général de l'OCADES Caritas Burkina par la mobilisation de ressources financières à travers la promotion d'activités de formation et de recherches en développement.

Un des volets du CARFDHI concerne la formation des jeunes au métier de la cuisine et de la restauration. Pour créer les meilleures conditions d'apprentissage à l'école de cuisine, il est mis en place au CARFDHI un restaurant dénommé Restaurant Hatt. Il servira de restaurant d'application aux étudiants.

Afin de pérenniser les apprentissages suivant les méthodes et stratégies se référant à la doctrine sociale de l'Eglise, à l'Evangile et au concept de « développement humain intégral », le secrétariat général de l'OCADES Caritas Burkina recherche, pour embauche au restaurant Hatt, des personnes motivées, aimant leur métier et le travail en équipe ; des personnes pouvant apporter des idées nouvelles qui soient sources de dynamisme, d'évolution et de modernité dans la restauration au CARFDHI :

Les postes à pourvoir sont les suivants :

| <b>Profession</b>      | <b>Nombre</b> |
|------------------------|---------------|
| Gérant/e du restaurant | 1             |
| Commis de cuisine      | 1             |
| Plongeur (cuisine)     | 1             |
| Serveur / Caissier     | 2             |
| Serveur                | 2             |
| Barman / Plongeur      | 1             |
| Agent d'entretien      | 1             |
| Agent de sécurité      | 4             |

## **II. LES DESCRIPTIONS DES POSTES**

### **1. Gérant(e) du Restaurant**

#### **1.1. Missions/Responsabilités/tâches :**

- Le/la gérant(e) a pour mission principale, d'assurer un processus de production de repas de qualité et d'offre de services satisfaisants à la clientèle. Il sera garant de l'atteinte des objectifs budgétaires du restaurant.

A ce titre, il a la responsabilité de :

- encadrer, former, organiser les membres de son équipe
- coordonner le travail de l'équipe dans le restaurant
- assurer l'approvisionnement permanent et la bonne gestion des denrées alimentaires.
- élaborer le budget en lien avec la direction de l'hébergement et de la restauration et le gérer à la satisfaction de celle-ci.
- œuvrer à la bonne gestion administrative de la cuisine et du service au restaurant
- garantir la mise en œuvre et le respect des processus « Qualité » au sein du restaurant du centre.

Le/la gérant(e) est chargé(e) du respect du cahier des charges précis, fixé par la direction hébergement/restauration du centre dont il dépend. Il assurera la conciliation entre quantité, qualité et rentabilité, des plats servis. A ce titre il a la tâche de :

- assurer le rapprochement entre les plats commandés et les factures ;
- fournir un rapport financier journalier, hebdomadaire et mensuel à la direction ;
- gérer les commandes et stocks de marchandises en commandant le plus souvent les matières premières auprès d'une centrale d'achat commune à l'ensemble du centre qui l'emploie ;
- élaborer les menus dans le strict respect du cahier des charges et des objectifs de rentabilité fixés par la direction ;
- diriger à la fois l'équipe de cuisine du restaurant (chef de cuisine, cuisiniers, commis, plongeurs) et celle de service du restaurant (serveurs, caissiers, barman) : organisation du travail, planification des horaires, gestion des embauches temporaires en étroite collaboration avec l'administration de l'Hébergement/Restauration ;
- veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité et à la conformité des équipements de cuisine aux normes de sécurité ;

## **1.2. PROFIL ET QUALIFICATIONS REQUISES**

### **1.2.1. Les qualités/connaissances/compétences principales demandées :**

- Etre Organisé et méthodique
- Etre capable d'établir de bonnes relations avec les clients et les consommateurs
- Etre un bon manager d'équipes
- Etre un bon cuisinier
- Avoir des connaissances approfondies en gestion financières
- Avoir une connaissance parfaite des normes et des règles d'hygiènes de la cuisine collective.

### **1.2.2. Diplômes et niveaux de formation :**

Le diplôme de base est le BAC en cuisine ou en restauration avec 5 ans d'expérience professionnel dans le domaine.

## **2. Commis de cuisine**

### **2.1. Missions/Responsabilités/tâches**

Subordonné directement au gérant du restaurant, le commis de cuisine a pour mission de participer au bon fonctionnement de la cuisine. Le commis de cuisine soutient les cuisiniers dans les différentes activités à la cuisine. Il/elle effectue les travaux qui lui ont été confiés par les cuisiniers. A la fin du service, il/elle est chargé de nettoyer la cuisine (ensemble avec le/la plongeur).

Les tâches du Commis de cuisine sont les suivantes :

- Au niveau des préparations préliminaires
  - Rassembler les ingrédients nécessaires à la préparation des plats
  - Réaliser les travaux préparatoires : épluchage des légumes, réduction de sauces, garniture des fonds de tarte,...
  - Réceptionner la matière d'œuvre
- Au niveau de la production culinaire
  - Remettre les repas en température
  - Découper les viandes et la charcuterie
  - Réaliser les fonds, les sauces et les mets simples
  - Surveiller la cuisson des mets
- Au niveau du dressage et de la distribution

- Disposer les mets dans les plats
  - Transmettre au personnel de salle
- Au niveau de l'entretien
- Entretien la cuisine et les locaux annexes
  - Réaliser les opérations de fin de service

## **2.2. PROFIL ET QUALIFICATIONS REQUISES**

### **2.2.1. Les qualités/connaissances/compétences principales demandées**

Pour exercer au mieux son métier, le ou la commis de cuisine doit posséder les suivantes :

- Sur les plans techniques et fonctionnels
- Etre capable d'apprendre et de progresser ;
  - Etre apte à appliquer des consignes ;
  - Etre propre et prudent pour appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité ;
  - Etre organisé dans son poste de travail ;
  - Savoir gérer le temps de travail imparti ;
  - Savoir s'insérer dans une équipe multifonctionnelle ;
  - Savoir prendre en compte le fonctionnement hiérarchique d'un l'établissement ;
  - Avoir le sens de l'observation ;
  - Avoir le sens de l'enchaînement logique des tâches ;
  - Avoir à cœur d'apporter une réelle valeur ajoutée malgré la simplicité des activités demandées.
- Sur les plans relationnels et comportementaux
- Etre flexible pour s'adapter aux fluctuations des horaires de l'activité de la restauration ;
  - Etre multitâches pour savoir passer aisément d'une activité à une autre ;
  - Etre capable d'utiliser des codes de communication internes ;
  - Etre curieux pour s'intéresser à l'ensemble des activités en cuisine ;
  - Etre disponible pour coopérer avec les autres acteurs de la cuisine.

### **2.2.2. Diplômes et niveaux de formation**

Avoir le CAP ou CQP en cuisine et justifier de 03 ans d'expériences solides dans le métier de la cuisine.

### **3. Plongeur (cuisine)**

#### **3.1. Missions/Responsabilités/tâches**

Le plongeur sera engagé pour assurer la propreté de la vaisselle et des autres ustensiles. Avec le commis de cuisine, il partage la responsabilité de maintenir la cuisine propre.

Les tâches usuelles du plongeur de cuisine sont :

- Trier la vaisselle avant de la placer dans le lave-vaisselle ou le bac de plonge manuelle ;
- Nettoyer la vaisselle avec des produits adaptés et de l'eau chaude ; Les rincer puis les essuyer lorsque cela est nécessaire ;
- Laver la vaisselle et les ustensiles (accessoires) à la main ou à l'aide d'un lave-vaisselle professionnel si nécessaire ;
- Récurer les marmites et les casseroles
- Vider les poubelles et transporter les ordures dans les poubelles ;
- Aider à la cuisine (ex. : éplucher les légumes)
- Aider en salle de restaurant (ex. : préparer la salle)

#### **3.2. PROFIL ET QUALIFICATIONS REQUISES**

##### **3.2.1. Les qualités/connaissances/compétences principales demandées**

Le ou la candidat (e) doit avoir:

- Une bonne constitution physique
- De la rapidité dans l'exécution des tâches
- De la tolérance au stress

##### **3.2.2. Diplômes et niveaux de formation**

Aucune formation préalable n'est exigée pour accéder à cet emploi, mais pour tout candidat, une expérience dans le domaine serait un atout. La formation est assurée sur place par le gérant.

### **4. Serveur-caissier**

#### **4.1. Missions/Responsabilités/tâches**

Le serveur-caissier, a comme mission principale l'offre d'un accueil et d'un service de qualité dans le restaurant. Chargé(e) d'accueillir et de conseiller la clientèle, il / elle contribue à l'image de marque du restaurant en représentant ses valeurs.

Ses principales responsabilités sont : l'accueil de la clientèle, la distribution des consommations, le service des repas et la tenue de la caisse enregistreuse.

Au quotidien il/elle assumera les tâches suivantes :

- Encaisser l'addition
- Accueillir la clientèle et la conseiller
- Prendre les commandes
- Vendre des prestations supplémentaires
- Servir les tables
- Ranger et nettoyer la salle après le service.

#### **4.2. PROFIL ET QUALIFICATIONS REQUISES**

##### **4.2.1. Les qualités/connaissances/compétences principales demandées**

- Avoir une bonne présentation
- Avoir un esprit d'équipe
- Avoir un esprit commercial
- Avoir de l'aisance relationnelle
- Etre organisé
- Etre rapide
- Etre efficace
- Parler couramment les trois (03) langues nationales, parler bien le français et parler anglais.

##### **4.2.2. Diplômes et niveaux de formation**

Avoir le BAC et une expérience dans le domaine de la restauration et de la comptabilité.

## **5. Serveur**

### **5.1. Missions/Responsabilités/tâches**

Le serveur, a comme mission principale l'offre d'un accueil et d'un service de qualité dans le restaurant. Chargé(e) d'accueillir et de conseiller la clientèle, il / elle contribue à l'image de marque du restaurant en représentant ses valeurs.

Ses Principales responsabilités sont : l'accueil de la clientèle, la distribution des consommations de boissons et le service des repas.

Au quotidien il/elle assumera les tâches suivantes :

- Accueillir la clientèle et la Conseiller ;
- Prendre les commandes ;
- Vendre des prestations supplémentaires ;
- Servir les tables ;
- Ranger et nettoyer la salle après le service.

## **5.2. PROFIL ET QUALIFICATIONS REQUISES**

### **5.2.1. Les qualités/connaissances/compétences principales demandées**

- Avoir une bonne présentation
- Avoir un esprit d'équipe
- Avoir un esprit commercial
- Avoir de l'aisance relationnelle
- Etre organisé
- Etre rapide
- Etre efficace
- Parler couramment les trois (03) langues nationales, parler bien le français et parler anglais

### **5.2.2. diplômes et niveaux de formation**

Avoir le BEP domaine de la restauration. Une expérience serait un atout.

## **6. Le barman-plongeur**

### **6.1. Missions/Responsabilités/tâches**

La mission essentielle du barman est de rendre disponible les boissons commandées par les clients. Il réalise à cet effet les cocktails classiques de la carte et propose également des compositions de son choix.

Il a la responsabilité:

- De la gestion des stocks des boissons ;
- Du nettoyage et de la maintenance des machines et des équipements ainsi que de la vaisselle du bar.
- De l'ambiance au sein du bar : Véritable chef d'ambiance, le barman doit savoir créer une atmosphère chaleureuse adaptée à l'établissement et contribuer ainsi à sa renommée.
- De la bonne coordination des actions des services des boissons en liens avec les serveurs.

Au quotidien, le barman assume les tâches suivantes:

- Vérifier les stocks de boissons
- Exprimer les besoins en approvisionnement au responsable du restaurant
- Réceptionner les approvisionnements en boisson
- Ranger les bouteilles
- Nettoyer les machines et les autres équipements
- Faire la vaisselle du bar
- Aider à ranger et à nettoyer l'espace du bar restaurant
- Encaisser l'addition



## **6.2. PROFIL ET QUALIFICATIONS REQUISES**

### **6.2.1. Les qualités/connaissances/compétences principales demandées**

- Etre excellent sur le plan relationnel ;
- Avoir de l'autorité personnelle et de la diplomatie : la consommation d'alcool pouvant occasionner des situations difficiles à gérer ;
- Avoir de l'habileté et de la rapidité dans l'exécution des activités ;
- Avoir une bonne mémoire (la carte des cocktails est parfois complexe) ;
- Etre de bonne constitution physique, le travail s'effectuant debout, dans un environnement bruyant ;
- Etre ouvert à acquérir de nouvelles qualifications (une formation de barista pour préparer le café expresso sera offerte).

### **6.2.2. Diplômes et niveaux de formation**

Le diplôme de base est le CAP ou le BEPC avec une expérience plus poussée en gestion de Bar.

## **7. Agent d'entretien**

### **7.1. Missions/Responsabilités/tâches**

L'agent d'entretien a pour mission d'assurer la salubrité de tous les espaces publics du restaurant. Il est responsable du nettoyage des surfaces du restaurant, des toilettes et des vestiaires du personnel.

Ses tâches régulières sont :

- Balayer les espaces
- Enlever les toiles d'araignée sur les murs et au plafond
- Essuyer la poussière sur les meubles et les murs
- Laver les planchers, les racler et les sécher
- Ramasser les ordures au sol
- Vider les poubelles

## **7.2. PROFIL ET QUALIFICATIONS REQUISES**

### **7.2.1. Les qualités/connaissances/compétences principales demandées**

- Avoir une solide constitution physique ;
- Etre rapide dans l'exécution des activités ;
- Etre tolérant au stress ;
- Avoir le courage de prendre de bonnes initiatives.

### **7.2.2. Diplômes et niveaux de formation**

Aucune formation préalable n'est exigée pour accéder à cet emploi, mais l'expérience dans le domaine du nettoyage sera un atout. La formation est assurée sur place par le gérant.

## **8. Agent de sécurité**

### **8.1. Missions/Responsabilités/tâches**

L'agent de sécurité a pour mission d'assurer la sécurité des clients, du personnel, des locaux et des biens du restaurant, jour et nuit.

Les responsabilités essentielles du vigile du restaurant sont :

- La surveillance interne et externe des sites du Secrétariat Général de l'OCADES CARITAS BURKINA ;
- Le contrôle et le filtrage des visiteurs ;
- Le contrôle de l'intégrité des infrastructures et des installations en vue d'éviter toute intrusion et atteinte aux personnes et aux biens.

Les tâches assignées au vigile sont les suivantes :

#### ➤ **Au niveau de la sécurité et de la surveillance**

- Surveiller les lieux.
- S'assurer du respect des procédures de sécurité mises en place par le Secrétariat Général.
- Examiner les portes et les fenêtres pour s'assurer qu'elles sont bien verrouillées.
- Maintenir l'ordre et prévenir toute agitation indue, infraction ou vol de biens.
- Décourager le comportement inadéquat.
- Faire appliquer les règlements de sécurité en vigueur sur les sites.
- Expulser au besoin les intrus et les flâneurs indésirables.
- Informer le supérieur hiérarchique en cas de problème.

#### ➤ **Au niveau du contrôle d'accès**

Contrôler l'accès et appliquer les règles de sécurités relatives à la circulation intérieure et extérieure du personnel, des usagers et des fournisseurs.

#### ➤ **Au niveau du service à la clientèle**

- Inscrire les visiteurs et délivrer des laissez-passer si besoins (en aient).
- Diriger et renseigner les visiteurs, les clients, les fournisseurs vers les endroits appropriés.
- Recueillir et enregistrer les objets trouvés.

#### ➤ **Au niveau de la prévention**

- Faire des rondes périodiques, à pied pour inspecter les zones désignées, les bâtiments ou les sites et relever toutes anomalies.
- Rechercher et signaler aux supérieurs hiérarchiques compétents les dangers d'incendie, les anomalies dans le fonctionnement des systèmes ou l'interruption des services d'utilité publique (électricité, eau, ventilation).
- Répondre aux urgences (incendie, inondation, ...)

## **8.2. PROFIL ET QUALIFICATIONS REQUISES**

### **8.2.1. Les qualités/connaissances/compétences principales demandées**

- Jouir de tous ses droits civiques au Burkina Faso
- Avoir un âge compris entre 30 ans et 45 ans ;
- Savoir parler et écrire en français ;
- Etre de bonne moralité ;
- Etre discipliné, rigoureux et discret ;
- Etre courtois et avoir une maîtrise de soi ;
- Avoir les capacités physiques et morales nécessaires pour le poste ;
- Etre disponible immédiatement.

### **8.2.2. Diplômes et niveaux de formation**

- Avoir au minimum le niveau de la classe de 5<sup>ème</sup> et disposer du diplôme de Certificats Etudes Primaires (CEP).
- Avoir des connaissances en technique de gardiennage et/ou technique de sécurité serait un atout.

## **III. DUREE DU CONTRAT**

Pour les emplois, la durée du contrat est de un (1) an renouvelable suivant la satisfaction de la direction. Le renouvellement ne peut intervenir que si les objectifs de rentabilité pour le restaurant sont atteints.

#### **IV. CONSTITUTION ET DEPOT DES DOSSIERS DE CANDIDATURE**

Les candidats intéressés devront soumettre un dossier de candidature en langue française, comprenant :

- (i) une lettre de motivation adressée au Secrétaire Général de l'OCADES Caritas Burkina;
- (ii) un curriculum vitae détaillé comportant des informations démontrant qu'ils disposent des qualifications et expériences pertinentes pour la mission, avec mention de trois références professionnelles;
- (iii) une copie du diplôme demandé ;
- (iv) une copie des certificats/attestations de travail, des attestations de formation ou de tout autre document justifiant des compétences pour la mission.

Les dossiers de candidature doivent être déposés, au plus tard le 31 Janvier 2019 à 16 heures, à l'adresse mentionnée ci-dessous, sous pli fermé avec la mention du poste souhaité « **Candidature au poste de .... Au Secrétariat Général de l'OCADES Caritas Burkina: A n'ouvrir uniquement qu'en présence du Comité de dépouillement des dossiers de candidature** ».

**L'adresse de dépôt des dossiers de candidature est la suivante :**  
Secrétariat Général de l'OCADES Caritas Burkina à Ouagadougou sise au Centre National Cardinal Paul Zoungrana : tel 25 37 00 34.

#### **V. PROCEDURE DE SELECTION**

Le processus de sélection du personnel ci-dessous se fera conformément aux procédures en vigueur au sein de l'OCADES. Le recrutement sera effectué par Appel à candidature et comportera deux (2) phases :

- une phase de présélection des candidats sur dossiers en vue de l'établissement d'une liste restreinte des candidats les plus qualifiés pour la mission au regard de l'analyse des documents reçus ;
- une phase de sélection à travers un entretien avec les candidats présélectionnés suivi éventuellement de l'administration d'un test écrit. Le candidat retenu sera invité à des négociations pour l'attribution du contrat.

***NB : Seuls les candidats présélectionnés seront contactés pour la phase de sélection à travers l'entretien ou l'administration du test écrit.***

**Secrétaire Général**

**Abbé Constantin S. SERE**