Wildlife Conservation Society (WCS)
République Démocratique du Congo
Kinshasa

Programme RD Congo:
4239, Av Tabu Ley Rochereau /Kin Gombe
Tél: Kin (+243) 832395555
B.P 240 KIN I

Programme International:
2300 Southern Blvd
Bronx, NY 10460
Tel: 718-220-1387

OFFICE NATIONAL DE L'EMPLOI
DIRECTION PROVINCIALE DE BUNIA
Reçu le: 03/11/2026 à 11H 43H
Par: Dieudonné UPAR
N° d'Enregistrement: 13367 ituri
Signature:

OFFRE D'EMPLOI INTERNE ET EXTERNE

Position	**Chef(fe) Cuisinier(ère)**
Supérieur hiérarchique:	Coordinateur Logistique
Lieu:	Réserve de Faune à Okapis (RFO), Epulu, Province de l'Ituri, RDC
Programme national:	RDC
Date de début:	Janvier 2027
Type de poste:	Temps plein
Interlocuteurs internes:	Cuisiniers(ères), Coordinateur logistique, site Manager
Déplacements prévus:	Selon les besoins

Historique de l'organisation

La Wildlife Conservation Society (WCS) est une organisation privée américaine à but non lucratif créée en 1895, qui sauve la faune et la flore sauvages en comprenant les problèmes critiques, en élaborant des solutions fondées sur la science et en prenant des mesures de conservation qui profitent à la nature et à l'humanité. Avec plus d'un siècle d'expérience, des engagements à long terme dans des dizaines de paysages, une présence dans plus de 60 pays et une expérience qui a permis de créer plus de 150 zones protégées à travers le monde, WCS a accumulé les connaissances biologiques, la compréhension culturelle et les partenariats nécessaires pour s'assurer que les lieux sauvages et la faune prospèrent aux côtés des communautés locales. En collaboration avec les communautés et les organisations locales, ces connaissances sont appliquées pour résoudre les problèmes de gestion des espèces, des habitats et des écosystèmes qui sont essentiels à l'amélioration des moyens de subsistance qui dépendent de l'utilisation directe des ressources naturelles.

Résumé du poste :

Le/la Chef(fe) cuisinier(ère), Encadre les équipes des cuisines pour assurer la production de repas sains, équilibrés et adaptés aux contraintes des équipes de terrain, tout en garantissant la gestion rigoureuse des stocks alimentaires et le respect strict des normes d'hygiène de la base.

Principales tâches et responsabilités

- Planifier, répartir et superviser le travail quotidien des équipes des cuisines selon les plannings de la base.
- Élaborer et superviser la préparation de menus variés, énergétiques et adaptés aux besoins nutritionnels des équipes.
- Concevoir, calibrer et conditionner de manière optimale les rations alimentaires spécifiques destinées aux patrouilles et missions de terrain de longue durée.
- Piloter l'économat de la cuisine en appliquant strictement les méthodes de rotation FEFO/FIFO pour éviter tout gaspillage ou péremption.
- Anticiper les consommations et transmettre des demandes de réapprovisionnement claires et chiffrées au magasinier afin d'éviter les ruptures de stock.
- Faire appliquer rigoureusement les normes sanitaires (HACCP) concernant la propreté des locaux, la désinfection du matériel et le respect de la chaîne du froid.
- Inspecter quotidiennement la fraîcheur, la conservation des aliments (chambres froides, stocks secs) et la qualité gustative des repas servis.
- Veiller au bon usage, à l'entretien courant et à la sécurité du matériel de cuisine.
- Organiser le tri, le traitement ou l'évacuation des déchets de cuisine selon les règles environnementales de l'aire protégée.
- Encadrer et former les membres de son équipe pour élever leur niveau de compétences techniques et de sensibilisation à l'hygiène.

Qualifications et expérience requises

- Certificat/Diplôme professionnel en Restauration, Hôtellerie ou Arts culinaires.
- Diplôme d'études post-primaire avec un Certificat/Diplôme professionnel en Restauration, Hôtellerie ou Arts culinaires (souhaitable)
- Expérience minimum de 03 ans réussie dans un rôle de gestion d'équipe en cuisine (Chef(fe) de partie, Second(e) de cuisine ou Chef(fe) cuisinier(ère)).
- Expérience de 05 ans réussie dans un rôle de gestion d'équipe en cuisine (Chef(fe) de partie, Second(e) de cuisine ou Chef(fe) cuisinier(ère)) est un atout.
- Connaissance approfondie de la méthode de l'analyse des dangers et maîtrise des points critiques et de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments.
- Expérience préalable de travail sur des bases logistiques isolées, des camps de brousse, des chantiers ou des structures humanitaires/humanitaires de terrain.
- Excellente condition physique (station debout prolongée, port de charges) et respect absolu des consignes de sécurité en zone isolée.
- Maîtrise des calculs de rationnement à grande échelle et des techniques de conservation des aliments en climat tropical/difficile.

Compétences comportementales attendues

- Intégrité, jugement professionnel, discrétion et respect strict de la confidentialité.
- Capacité d'analyse, de synthèse, de résolution de problèmes et de formulation de recommandations opérationnelles.

ONEM AGENCE DE BUNIA

- Leadership collaboratif, sens de la coordination et aptitude à travailler avec des équipes multiculturelles et pluridisciplinaires.
- Sensibilité culturelle, de genre, religieuse et générationnelle, avec capacité d'adaptation aux réalités locales.
- Communication claire, écoute active, diplomatie et capacité à bâtir la confiance avec les communautés, collègues et partenaires.

Comment postuler ?

Les candidats(es) réunissant les qualifications, compétences et l'expérience mentionnées ci-dessus sont invités à soumettre leur dossier par e-mail. Ce dossier devra comporter une lettre de motivation et un CV en français, réunis en un seul document au format Word ou PDF, ainsi que les noms et coordonnées de trois personnes de référence. à : wcsdrcongorecruitment@wcs.org. Veuillez indiquer « **Chef cuisinier-RFO** » dans l'objet de votre courriel **au plus tard le 18 novembre 2026.**
Seul(e)s les candidat(e)s présélectionné(e)s seront contacté(e)s pour des entretiens.

Les candidatures seront examinées au fur et à mesure.

WCS est un employeur garantissant l'égalité des chances qui s'engage à recruter et à soutenir une main-d'œuvre diversifiée. Nous nous engageons à cultiver un environnement de travail inclusif et recherchons de futurs collaborateurs qui partagent les mêmes valeurs.

Pour WCS RDC,
La Direction