

**POSTE A POURVOIR A L'AMBASSADE DE FRANCE EN MALAISIE
== CHEF(FE) CUISINIER(ÈRE) – RESIDENCE DE FRANCE =**

= Immédiat =

Temps plein – du lundi au vendredi avec une flexibilité afin de répondre à des demandes spécifiques (soir, week-ends)

Service : Résidence de l'Ambassadeur de France

Supervision : Ambassadeur

Mission

Le(la) chef(fe) cuisinier(ère) de la résidence est responsable de la planification, de la coordination et de la supervision de toutes les activités de cuisine.

Il(elle) doit s'efforcer de contribuer à la réalisation de tous les objectifs du poste en assurant une cuisine efficace et représentative en termes de préparation et de présentation des plats, adaptée à l'organisation d'événements sociaux, à l'accueil d'invités et à la tenue de réceptions facilitant les activités diplomatiques, politiques, militaires, commerciales et publiques.

Une attention particulière doit être portée à l'élaboration des menus et la préparation des repas pour la résidence, ses occupants et ses invités, en répondant aux exigences spécifiques de chaque événement et activités.

Activités principales

❶ Planification des menus et préparation des repas

- Proposer et confectionner les menus pour les besoins quotidiens (petits-déjeuners, déjeuners et dîners) ;
- Cuisiner, planifier et conseiller des menus pour les événements officiels, après discussion avec l'ambassadeur, l'intendant ou le personnel de la résidence, à l'aide des meilleures techniques et règles de fabrication culinaires, pour la mise en valeur de la gastronomie française, malaisienne, internationale ou la création de plats franco-malaisiens ;
- Planifier les besoins alimentaires spécifiques des invités, en tenant compte des allergies, des restrictions religieuses, alimentaires et des préférences ;
- Tenir à jour les fichiers des menus et recettes passés ;
- Coopérer avec le personnel concerné de l'ambassade et de la résidence pour les tâches et les besoins liés aux événements coorganisés ;
- Coordonner et superviser le personnel de cuisine (le cas échéant) lors des événements.

❷ Gestion des stocks et des équipements

- Enrichir, vérifier et tenir à jour la liste des fournisseurs de produits frais, des services gastronomiques, des entreprises de livraison, des sociétés de restauration, etc. ;
- Effectuer les achats de produits alimentaires et gérer les approvisionnements et le stockage selon les normes d'hygiène et de conservation ;
- Fournir une comptabilité/des reçus complets et participer à la tenue des registres (à des fins budgétaires) ;
- Tenir à jour l'inventaire de la cuisine avec l'intendant ;
- Signaler tout problème de casse, de panne ou de défaut d'entretien constaté et recommander l'achat de nouveaux équipements si nécessaire (en collaboration avec l'intendant).

❸ Opérations de cuisine, hygiène et sécurité alimentaire

- Travailler avec des traiteurs externes, si nécessaire, afin qu'ils puissent utiliser le matériel de cuisine et s'assurer qu'ils comprennent les normes attendues à la résidence ;

- S'assurer du respect par l'ensemble de l'équipe, permanente et de renfort, des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire applicables à l'ensemble des processus ;
- Nettoyer et entretenir les équipements de la cuisine selon les normes les plus strictes, avec l'aide du personnel de la résidence ;
- Former le personnel de la résidence en tant que sous-chefs ;
- Accomplir d'autres tâches selon les besoins.

Compétences clés

- Collaboration et partenariat : il s'agit de savoir développer et entretenir des relations de travail positives, professionnelles et de confiance avec un large éventail de personnes au sein et en dehors de l'Ambassade afin de faciliter la réalisation des tâches.
- Faire preuve de résilience : il s'agit d'aider nos collaborateurs à s'adapter à des environnements internationaux difficiles et diversifiés et à apprendre des revers qui peuvent être rencontrés dans ce contexte.
- Changement et amélioration : les personnes efficaces dans ce domaine sont réactives, innovantes et savent saisir les opportunités pour apporter des changements efficaces.
- Respect des délais : l'efficacité dans ce domaine signifie se concentrer sur la réalisation de performances en temps voulu avec énergie et assumer la responsabilité et l'obligation de rendre compte pour obtenir des résultats de qualité.

Qualifications essentielles, compétences et expérience

- Très bonne maîtrise de l'anglais oral et écrit ;
- Expérience approfondie dans le domaine de la cuisine, haute gastronomie et de la restauration ;
- Excellentes compétences en matière de service à la clientèle et aptitudes à communiquer avec des personnes de tous niveaux ;
- Excellentes aptitudes relationnelles et capacité à travailler en équipe, à collaborer avec l'ambassadeur et les autres résidents du foyer ainsi qu'avec les membres du personnel de la résidence ;
- Capacité à travailler avec précision et souci du détail ;
- Grande capacité de travail et sens de l'organisation ;
- Créativité, esprit d'initiative et flexibilité ;
- Autonomie et capacité à rendre compte ;
- Fiabilité.

Qualifications, compétences et expérience souhaitées

- Une expérience dans le domaine diplomatique est un atout ;
- Connaissance approfondie de la cuisine française
- Compétences informatiques (Word, Excel, Outlook) ;
- Permis de conduire ;
- La connaissance du français est un plus.

Conditions contractuelles

- Contrat d'un an renouvelable ;
- Salaire brut mensuel : 10 626 RM + 13ème mois ;
- Contributions sociales à l'EPF, SOCSO, assurance maladie et accident ;
- Congés : sur la base de 20 jours par an (évolutif avec l'ancienneté) et jours fériés (17 pour l'année 2025)

Les tâches et responsabilités définies dans cette description de poste ne sont ni exhaustives ni définitives et peuvent être modifiées en fonction des changements dans l'organisation de l'ambassade.

* * *

La candidature et les pièces justificatives (lettre de motivation + curriculum vitae complet indiquant le niveau d'études, les expériences professionnelles, les références) doivent être envoyées à :

sga.kuala-lumpur-amba@diplomatie.gouv.fr

Le statut de résident en Malaisie doit également être mentionné (Malaisien ou visa/carte de séjour avec permis de travail).

== Les candidatures dont l'objet de l'e-mail ne mentionne pas le titre du poste « **Chef cuisinier** » ne seront pas acceptées ==

== Seuls les candidats sélectionnés pour l'entretien seront contactés ==

**VACANCY ANNOUNCEMENT AT THE FRENCH EMBASSY IN MALAYSIA
== CHIEF COOK – RESIDENCE OF FRANCE ==**

= Starting Immediately =

Fulltime – Monday to Friday with flexibility of hours to meet specific work demands (evening, weekends)

Service: Residence of the Ambassador of France

Supervision: Ambassador

Overview

The Residence Chef is responsible for planning, coordinating and supervising all kitchen activities.

He (She) must strive to contribute to the achievement of all the objectives of the position by ensuring efficient and well-represented Residence in terms of food preparation and presentation, suitable to the organisation of social events, house guests and functions that will facilitate diplomatic, political, defence, commercial, and public activities.

Particular attention must be paid to menu planning and food preparation for the residence, its occupants and guests, meeting the specific requirements of each event and activity.

Main tasks & responsibilities

❶ Menu planning and meal preparation

- Proposing and preparing menus for daily requirements (breakfast, lunch and dinner);
- Cooking, planning and advising on menus for official events, after discussion with the ambassador, the intendant or the residence staff, using the best culinary techniques and rules of preparation, to showcase French, Malaysian and international cuisine or to create Franco-Malaysian dishes;
- Planning for specific food requirements of event guests, taking into account allergies, religious and dietary restrictions and preferences;
- Up keeping files of past menus and recipes;
- Cooperating with the relevant Embassy & Residence staff on co-organised event tasks and requirements;
- Coordinating and supervising kitchen staff (if applicable) at the events;

❷ Stock and equipment management

- Enriching, verifying and up keeping of the list of suppliers of fresh food, gastro-services, delivery companies, catering companies etc.;
- Carrying out the purchases of groceries and culinary products and managing supplies and storage according to hygiene and conservation standards;
- Providing complete accounting/receipts and participate in record keeping (for budgetary purposes);
- Up keeping the kitchen inventory with the Intendant
- Reporting, any case, breakdown or maintenance problem observed and recommend the purchase of new equipment if necessary (in collaboration with the intendant).

❸ Kitchen operations, hygiene and food safety

- Work with external caterers, as required, to ensure they can use the kitchen equipment and understand the expected standards at the residence;
- Ensuring that all staff, both permanent and temporary, comply with good hygiene and food safety practices applicable to all processes;
- Cleaning and maintaining kitchen equipment to the highest standards, with the help of residence staff;
- Training residence staff as sous chefs;
- Performing other duties as required.

Key Competencies

- Collaboration and Partnership: Those with expertise in this area develop and maintain positive, professional and trusting working relationships with a wide range of people within and outside the Embassy to help get business done;
- Demonstrating Resilience: This is about helping our people to develop their ability to adapt to working in difficult and diversified international environments and to bounce back setbacks that may arise in these contexts;
- Changing and Improving: People who are effective in this area are responsive, innovative and seek out opportunities to create effective change;
- Delivering at Pace: Efficiency in this area means focusing on delivering timely performance with energy and taking responsibility and accountability for quality outcomes.

Essential qualifications, skills and experience

- Fluent in English both oral and written;
- Extensive experience in cooking and catering;
- Excellent customer service skills with strong communication skills to persons at all levels;
- Excellent interpersonal and team-working skills and be able to work collaboratively with the Ambassador and other residents of the household as well as staff members of the residency;
- Able to work accurately with focus on detail;
- Strong work capacity and organisational skills;
- Demonstrate initiative and flexibility;
- Autonomy and reporting skills;
- Trustworthiness.

Desirable qualifications, skills and experience

- Experience in the diplomatic field is an advantage;
- Extensive knowledge in French Culinary
- Computer skills (Word, Excel, Outlook);
- Driving licence;
- Command of French a plus.

Contractual conditions

- Renewable one-year contract;
- Monthly gross salary: RM 10,626 + 13th month;
- Social contributions to the EPF, SOCSO, health and accident insurance;
- Leave: on the basis of 20 days per year (evolving with seniority) and public holidays (17 for the year 2025)

Tasks and responsibilities defined in this job description are neither exhaustive nor definitive and may be modified in the light of changes in the organisation of the Embassy.

* * *

Application and supporting documents (cover letter + comprehensive curriculum vitae indicating education level, work experiences, references) must be sent to: sga.kuala-lumpur-amba@diplomatie.gouv.fr

The resident status in Malaysia must also be mentioned (Malaysian or visa/residence card with work permit).

== Applications without position title **"Chief Cook"** in the Subject of the e-mail will not be accepted==
== Only applicants who are selected for the interview will be contacted ==