

## Fiche de poste : Aide en cuisine

PAYS	INDE
<b>AFFECTATION</b>	Lycée Français International de Pondichéry, établissement appartenant au réseau des établissements à programme français de l'Agence pour l'Enseignement Français à l'Etranger. Corps : Personnel de restauration
<b>NATURE DU POSTE</b>	Aide en cuisine sous statut de recruté local Date de prise de fonction : 1 septembre 2026
<b>MISSION</b>	Participer au bon fonctionnement du service de restauration scolaire sous l'autorité du chef cuisinier, en contribuant à la préparation des repas, au service, à l'entretien des locaux et du matériel de cuisine, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
<b>ACTIVITÉS PRINCIPALES</b>	Participer à la préparation des plats selon les consignes du chef cuisinier; Participer à la distribution des repas; Nettoyer les ustensiles de cuisine, les plateaux, les couverts et le matériel de restauration; Assurer le nettoyage et l'entretien de la cuisine, du réfectoire et des espaces de restauration; Participer à l'évacuation des déchets et à l'entretien des conteneurs; Appliquer strictement les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de prévention des risques.
<b>SPÉCIFICITÉS DU POSTE ET CONTRAINTES</b>	Travail au sein d'une cuisine collective scolaire ; Respect des normes d'hygiène alimentaire (HACCP) et des procédures de sécurité ; Manipulation quotidienne de matériel et de produits d'entretien ; Travail en équipe sous l'autorité du chef cuisinier ; Participation au nettoyage quotidien des espaces de restauration ; Port éventuel d'équipements de protection individuelle.
<b>QUALIFICATION</b>	Aucune qualification spécifique exigée. Une première expérience en restauration collective, en cuisine ou dans le secteur de l'alimentation est appréciée.
<b>EXPÉRIENCE SOUHAITÉE</b>	Une expérience en restauration scolaire, collective, commerciale ou en cuisine est un atout.
<b>COMPÉTENCES REQUISES</b>	Connaissance des produits d'entretien ; Capacité à entretenir son matériel de travail ; Comprendre et parler l'anglais à minima ; Esprit d'équipe, rigueur et sens de l'organisation.
<b>HORAIRES</b>	Poste à temps partiel à 35 heures hebdomadaires selon les besoins du service.
<b>RÉMUNÉRATION</b>	Selon qualification et expérience..
<b>INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES</b>	Contact pour le poste : M. Paul Bouchet, Directeur administratif et financier <a href="mailto:daf@lfpondichery.net">daf@lfpondichery.net</a> Dossier suivi par : M. Sadick Mouhamad, Directeur adjoint <a href="mailto:dafadj.recettes@lfpondichery.net">dafadj.recettes@lfpondichery.net</a>
<b>DOSSIER DE CANDIDATURE</b>	Les candidatures (lettre de motivation et curriculum vitae) doivent être adressées avant le 20 août 2026 aux adresses suivantes : <a href="mailto:daf@lfpondichery.net">daf@lfpondichery.net</a> <a href="mailto:dafadj.recettes@lfpondichery.net">dafadj.recettes@lfpondichery.net</a>

## Job Description: Assistant Cook

<b>COUNTRY</b>	INDIA
<b>LOCATION</b>	French International School of Pondicherry, a member of the network of French-curriculum schools of the Agency for French Education Abroad (AEFE). Position Category: Canteen Staff
<b>POSITION TYPE</b>	Assistant Cook under a locally recruited contract Starting Date: September 1, 2026
<b>MISSION</b>	To assist the Head Chef in the daily operation of the school cafeteria by contributing to food preparation, meal service, and the cleaning of kitchen facilities and equipment while ensuring compliance with food hygiene and safety standards.
<b>MAIN DUTIES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assist in the preparation of meals under the supervision of the Head Chef;</li> <li>Assist with meal service and distribution;</li> <li>Clean kitchen utensils, trays, cutlery, and catering equipment;</li> <li>Maintain the cleanliness of the kitchen, dining hall, and food service areas;</li> <li>Assist with waste disposal and the maintenance of waste containers;</li> <li>Comply with hygiene, food safety, and workplace safety regulations.</li> </ul>
<b>POSITION REQUIREMENTS AND CONSTRAINTS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Working in a collective school kitchen environment;</li> <li>Strict compliance with food hygiene (HACCP) and safety procedures;</li> <li>Daily handling of kitchen equipment and cleaning products;</li> <li>Teamwork under the supervision of the Head Chef;</li> <li>Participation in the daily cleaning of food service areas;</li> <li>Possible use of personal protective equipment.</li> </ul>
<b>QUALIFICATION</b>	No specific qualifications are required. Previous experience in catering, food service, or kitchen operations is appreciated.
<b>DESIRED EXPERIENCE</b>	Experience in school catering, institutional catering, restaurants, or commercial kitchens is an asset.
<b>REQUIRED SKILLS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Knowledge of cleaning products;</li> <li>Ability to maintain work equipment;</li> <li>Basic spoken and written English;</li> <li>Team spirit, reliability, and organizational skills.</li> </ul>
<b>WORKING HOURS</b>	Part-time position, 35 hours per week and according to service requirements.
<b>SALARY</b>	Based on qualifications and experience.
<b>ADDITIONAL INFORMATION</b>	<p>Contact for the position: Mr. Paul Bouchet, Administrative and Finance Director daf@lfpondichery.net</p> <p>Application file managed by: Mr. Sadick Mouhamad, Deputy Director dafadj.recettes@lfpondichery.net</p>
<b>APPLICATION PROCESS</b>	Applications (cover letter and résumé/CV) must be sent before August 20, 2026, to the following addresses: daf@lfpondichery.net dafadj.recettes@lfpondichery.net