



AVIS DE RECRUTEMENT N°008-2026

ALIMA (The Alliance for the International Medical Action)

recrute:

(01) CUISINIER / CUISINIÈRE (H/F)

LIEU D'AFFECTATION : Bassiknou

CONTRAT : CDD de 3 Mois Renouvelable

NIVEAU : 2

I. Présentation de l'organisation :

Depuis ses débuts en 2009, The Alliance for International Medical Action (ALIMA) a progressivement élargi ses activités et conduit actuellement plus de 40 projets dans 10 pays d'Afrique de l'Ouest et Centrale. Depuis 2012, ALIMA et ses partenaires de la plateforme des ONG médicales du Sahel mènent des projets de renforcement de capacités des structures sanitaires et contribuent à améliorer l'accès aux soins, particulièrement au Mali, Tchad, Niger, et Burkina Faso mais aussi, à partir de 2019, en Mauritanie dans le cadre d'une stratégie transfrontalière d'intervention au Sahel.

II. Contexte et justification :

ALIMA est présent dans la moughataa de Bassikounou (wilaya du Hodh Ech Chargui) depuis janvier 2019 dans le cadre d'un projet financé par ECHO et le HCR visant à maintenir l'accès aux soins des populations hôtes et réfugiées de la moughataa de Bassikounou et appuyer le transfert du système sanitaire du camp de Mbera vers le système sanitaire national.

Dans la moughataa de Bassikounou, ALIMA offre des services nutritionnels, de santé reproductive, maternelle, néonatale et infantile pour les réfugiés (pour la plupart en provenance du Mali) et les communautés d'accueil et s'attache à réorganiser l'offre de soins disponibles au sein du camp de Mbera (1 centre de santé, 2 maternités, 2 postes de santé) dans une perspective d'autonomisation des structures de santé appuyées.

Après 18 mois d'intervention au sein du camp de Mbéra, ALIMA a entamé, en juin 2020, une phase de transition visant à assurer la reprise des activités médico-nutritionnelles par le ministère de la Santé de la Mauritanie dans le cadre du dispositif INAYA financé par la Banque Mondiale, notamment à travers la mise en place d'un système de financement basé sur les performances.

L'intervention proposée par ALIMA a Bassikounou, vise à répondre aux besoins médico-nutritionnels des populations vulnérables dans la wilaya du Hodh Ech Chargui.

L'action ciblera les enfants de moins de 5 ans. ALIMA appuiera le service de pédiatrie, les centres de santé, les postes de santé et les unités de base de santé communautaire pour la prise en charge des cas de malnutrition aiguë sévère et des pathologies pédiatriques ainsi que les références des centres de santé vers les Centres Hospitalier d'Aleg et de Boghé.

Les références des urgences chirurgicales des enfants de moins de 5 ans seront appuyées par ALIMA.

ALIMA intégrera systématiquement les activités de prévention et de contrôle des infections (PCI) afin d'endiguer les maladies infectieuses à potentiel épidémique.

ALIMA accompagnera le ministère de la santé dans le système de surveillance épidémiologique par le suivi des structures médicales et appuiera le personnel de santé à travers la mise en place de formations visant à renforcer leurs capacités.

Enfin, ALIMA s'alignera sur la stratégie mise en place par le ministère de la Santé dans le cadre de la mise en œuvre de la politique d'autonomisation des structures de santé.

ALIMA mettra en œuvre le renforcement d'une réponse intégrée en santé et nutrition à travers des FOSA, cliniques mobiles et AVI dans les Moughatas de Bassiknou, Nema, Amourj, Timbedra, Djigueni et Adel Bagrou avec la mobilisation et l'engagement communautaire

Raison du poste :

Dans le cadre de ses activités à Bassikounou, ALIMA assure la gestion d'une base-vie destinée à son personnel. Afin de garantir de bonnes conditions de vie et de travail à ses équipes, ALIMA lance le recrutement d'un(e) **Cuisinier / Cuisinière**.

Le/la titulaire du poste sera chargé(e) d'assurer la préparation quotidienne des repas pour le personnel autorisé, ainsi que l'entretien de la cuisine, du réfectoire, de la salle à manger et du matériel de cuisson. Il/elle sera également chargé(e) de tenir dans un état de propriété la base-vie, faire la lessive, le repassage et le rangement, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et des procédures internes de l'organisation.

Liens fonctionnels et hiérarchiques :

Le/la Cuisinier / Cuisinière est placé(e) sous la responsabilité hiérarchique directe du **Superviseur Finance et Ressources Humaines**.

Il/elle travaille en étroite collaboration avec l'ensemble du personnel ALIMA et notamment avec le personnel autorisé.

III. MISSIONS PRINCIPALES :

Sous la supervision du Superviseur Finance et Ressources Humaines, le/la Cuisinier / Cuisinière est responsable de la préparation quotidienne des repas pour le personnel autorisé de l'ONG ALIMA, conformément aux menus journaliers établis, aux quantités nécessaires et aux moyens disponibles. Il/elle assure également l'entretien de la cuisine, des ustensiles et des équipements, ainsi que l'entretien de la base-vie, la lessive, le repassage et le rangement des vêtements et linges, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de confidentialité et des procédures de l'organisation. Il/elle contribue à la bonne gestion des denrées alimentaires, à la prévention du gaspillage et au maintien d'un environnement propre, sain et agréable au sein de la base-vie.

IV. MISSIONS MISSION ET ACTIVITES PRINCIPALES :**A. Préparation des repas**

- Préparer les repas conformément aux menus établis et aux instructions reçues.
- Préparer les quantités adaptées au nombre de personnes à servir.
- Préparer les différents repas de la journée : petit-déjeuner, déjeuner et dîner (y compris dessert ou fruit de saison), conformément aux menus établis.
- Respecter les horaires prévus pour la préparation et la distribution des repas.
- Veiller à la qualité, à la fraîcheur et à la bonne présentation des repas.
- Adapter la préparation des repas aux produits disponibles tout en respectant les instructions données.
- Préparer des repas variés et équilibrés en fonction des menus établis.
- Utiliser les denrées alimentaires de manière rationnelle et éviter le gaspillage.
- Signaler à son supérieur hiérarchique tout problème concernant la qualité ou la disponibilité des aliments.

B. Hygiène et sécurité alimentaire

- Respecter strictement les règles d'hygiène lors de la préparation et de la manipulation des aliments.
- Maintenir une bonne hygiène personnelle et se laver régulièrement les mains.
- Porter une tenue propre et adaptée au travail en cuisine.
- Nettoyer et désinfecter régulièrement les surfaces de travail.
- Veiller à la propreté des ustensiles, des couverts (casseroles, assiettes, etc) et autres matériels et équipements de cuisson.

- Assurer une bonne conservation des aliments à une température appropriée afin d'éviter toute contamination ou détérioration.
- Vérifier l'état des produits et leur date de péremption avant leur utilisation.
- Signaler immédiatement tout aliment présentant un risque pour la santé.
- Respecter les règles de stockage et de conservation des aliments.
- Veiller à maintenir la cuisine dans des conditions sanitaires adéquates.

C. Gestion des denrées alimentaires et des stocks

- Faire le marché afin de s'approvisionner en produits alimentaires en quantité suffisante
- Ranger correctement les denrées alimentaires dans les espaces prévus à cet effet.
- Utiliser les produits alimentaires de manière économique et responsable.
- Respecter les principes de rotation des stocks afin d'utiliser en priorité les produits les plus anciens.
- Signaler et retirer du stock tout produit périmé, détérioré ou impropre à la consommation.
- Participer au suivi des stocks de la cuisine.
- Utiliser les produits d'hygiène de manière raisonnable et responsable.
- Contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire.
- Informer le responsable concerné de tout manque ou besoin en produits alimentaires.

D. Entretien de la cuisine et du matériel

- Maintenir quotidiennement la cuisine propre, ordonnée et sécurisée.
- Nettoyer les équipements et ustensiles après chaque utilisation.
- Veiller au bon fonctionnement du matériel de cuisine.
- Signaler toute panne, détérioration ou perte de matériel au supérieur hiérarchique.
- Utiliser correctement le matériel ou équipement mis à disposition.
- Veiller à la sécurité de la cuisine et prévenir les risques d'incendie ou d'accident.
- Ranger correctement les ustensiles et équipements après leur utilisation.
- Maintenir les espaces de préparation et de stockage dans un état de propreté permanent.

E. Entretien de la base-vie

- Assurer le nettoyage quotidien des espaces de la base-vie.
- Effectuer le balayage, le lavage des sols et le dépoussiérage des meubles.
- Assurer l'aération régulière des chambres et des espaces communs.
- Nettoyer et désinfecter les douches, WC et lavabos.
- Réapprovisionner les sanitaires en savon, papier et autres produits nécessaires.
- Refaire les lits et changer les draps et taies d'oreiller conformément au planning établi.
- Vérifier l'état général du matériel et signaler toute panne, fuite ou manque de produits.
- Maintenir les espaces communs propres et ordonnés.
- Respecter les consignes d'hygiène et de sécurité applicables à la base-vie.

F. Lessive et repassage

Lessive

- Collecter et trier le linge sale de la base-vie selon les instructions reçues.
- Effectuer le lavage du linge à la machine selon les besoins ou à la main le cas échéant.
- Utiliser correctement les machines à laver et les produits lessiviels.
- Doser les produits de lavage de manière appropriée.
- Sécher et préparer correctement le linge après lavage.
- Suivre les stocks de produits lessiviels et signaler les besoins en réapprovisionnement.
- Respecter les consignes particulières concernant le lavage de certains vêtements ou articles.

G. Repassage et rangement

- Repasser les vêtements, draps, nappes, serviettes et autres articles nécessaires.
- Plier soigneusement le linge propre.

- Ranger le linge dans les armoires, casiers ou espaces attribués.
- Maintenir les espaces de rangement propres et ordonnés.
- Veiller à éviter toute perte ou détérioration du linge confié.

H. Collaboration avec l'équipe

- Collaborer avec l'ensemble du personnel ALIMA dans un esprit de respect et de professionnalisme.
- Respecter les consignes données par le supérieur hiérarchique.
- Informer rapidement le responsable de toute difficulté rencontrée dans l'exécution du travail.
- Respecter les horaires de travail et le planning établi.
- Faire preuve de discrétion concernant les informations liées au personnel et aux activités de l'organisation.
- Traiter tous les membres du personnel de manière équitable, sans favoritisme.
- Contribuer à maintenir un environnement de travail respectueux, propre et professionnel.

V. RÈGLES À RESPECTER

- La confidentialité est une règle absolue pour ce poste. Il est strictement interdit de divulguer les informations auxquelles le/la titulaire du poste pourrait avoir accès dans le cadre de son travail. Tout manquement à cette règle pourra être considéré comme une faute et sanctionné conformément aux dispositions du règlement intérieur.
- Le/la Cuisinier / Cuisinière doit respecter les règles et procédures internes de l'ONG ALIMA.
- Il/elle doit respecter toutes les personnes sans discrimination.
- Il/elle doit traiter tous les membres du personnel de manière égale, sans favoritisme ni passe-droit.
- Il/elle doit respecter les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail.
- Il/elle doit signaler à son supérieur hiérarchique toute difficulté importante rencontrée dans l'exercice de ses fonctions.
- Il/elle doit prendre soin du matériel, des équipements et des produits mis à sa disposition.
- Il/elle doit faire preuve d'intégrité dans la gestion des denrées alimentaires et des produits confiés.

Formations :	Une formation professionnelle en cuisine constitue un atout. Une formation ou une bonne connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire constitue un avantage.
Expérience :	Expérience avérée en qualité de cuisinier/cuisinière souhaitée. Une expérience dans une ONG, une organisation humanitaire, une structure médicale ou une collectivité constitue un atout. Une expérience dans la préparation de repas pour un groupe de personnes est souhaitée.
Langues	Français bon niveau lu, écrit, parlé obligatoire Bonne maîtrise des langues locales serait un atout
Compétences :	Bonne connaissance des techniques de base de cuisine. Capacité à préparer des repas variés et équilibrés. Bonne connaissance des règles élémentaires d'hygiène alimentaire. Capacité à gérer les quantités et à éviter le gaspillage. Capacité à assurer l'entretien d'une cuisine et des équipements. Capacité à effectuer correctement la lessive et le repassage. Capacité à travailler de manière autonome. Sens de l'organisation et rigueur dans le travail. Capacité à travailler en équipe. Sens des responsabilités. Capacité à travailler sous pression lorsque cela est nécessaire.
Qualités personnelles :	Etre proactif c'est-à-dire être force de propositions d'amélioration ou d'adaptation. Son superviseur pourra lui demander des tâches complémentaires en cas de nécessité.

NB : Cette description de poste reprend les responsabilités principales inhérentes à ce poste. Il pourra cependant être demandé d'effectuer d'autres tâches que celles listées ci-dessus ainsi qu'une grande flexibilité dans la gestion de sa fonction sans que cela soit considéré comme une modification de contrat.

VI COMPOSITION DU DOSSIER :

- Lettre de motivation
- Curriculum vitae à jour
- Photocopie légalisée des diplômes
- Photocopie des attestations de services rendus
- Une copie de la carte d'identité.

VII COMMENT POSTULER

Les dossiers de candidature (**CV, lettre de motivation, photocopies des diplômes légalisées, attestations de services rendus et numéros de téléphone actifs**) sont adressés à l'Administration RH de ALIMA, et doivent parvenir au bureau de l'ONG ALIMA à **Bassikounou** ou envoyés à l'adresse mail suivante : recrutement@mauritanie.alima.ngo

N.B : TOUS LES DOCUMENTS DE CANDIDATURE DEVRONT ETRE SCANNES EN PDF "EN UN SEUL FICHIER".

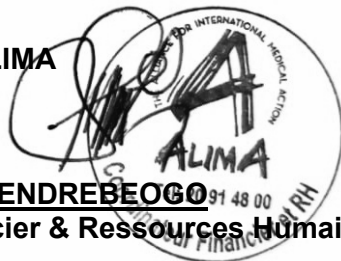
**Les candidatures féminines sont encouragées par ALIMA.
La prise de poste se fera à Bassikounou**

Date limite de dépôt des dossiers : **20 Septembre 2026 à 17 heures**

ALIMA se réserve le droit de faire le test avant la date limite de dépôts des dossiers si les bons profils sont trouvés.

Fait à Nouakchott, le 08 septembre 2026.

Pour ALIMA



Toussaint TIENDREBEOGO
Coordinateur Financier & Ressources Humaines