



APPEL À CANDIDATURES

MATELOT CUISINIER (H/F)

Marin d'Appui – Département Hydrographie et Dragages



Situé sur le plus vaste estuaire d'Europe, le Port de Bordeaux bénéficie d'une situation privilégiée au cœur de la façade atlantique. Avec ses infrastructures réparties sur 7 terminaux spécialisés et sa position stratégique sur la façade atlantique, le GPMB est un acteur incontournable au service de l'économie régionale de la Nouvelle Aquitaine. Son activité s'inscrit dans le respect des principes du développement durable qui allient préservation de l'environnement, protection des individus et développement économique.



Le Grand Port Maritime de Bordeaux recherche un matelot cuisinier à bord de la drague L'Ostréa. Sous l'autorité du chef de quart, vous serez chargé(e) de participer à des opérations liées à l'exploitation du navire et d'assurer les repas pour l'équipage (8 personnes) :



MISSIONS

Vous réaliserez les missions suivantes :

- Gestion des vivres (avitaillement, rangement et inventaire)
- Confection des menus et préparation des repas (matin, midi et soir)
- Service au carré
- Entretien et nettoyage de la cuisine, cambuse, réfrigérateurs, chambres froides et congélateurs, ainsi que la vaisselle
- Contrôle du fonctionnement des appareils de cuisine
- Gestion du linge (embarquement / débarquement / inventaire périodique / comptage hebdomadaire)

Sur ordre du capitaine, vous assurez la veille et l'assistance au chef de quart et participez quotidiennement à la veille et aux manœuvres. En cas d'urgence ou de débarquement d'un membre d'équipage, vous pourrez être amené(e), temporairement, à être affecté(e) au quart et à la manœuvre.

Navigation sur l'estuaire de la Gironde, en 7x7 (7 jours de travail suivis de 7 jours de repos), du mardi au mardi.

Embarquement à compter du 25 juin 2024, en 8ème catégorie ENIM



PROFIL

Vous êtes titulaire du Certificat de Matelot de Quart passerelle ainsi que de certificats réglementaires à jour (CFBS) et d'une aptitude à la navigation à jour.

Vous avez idéalement déjà suivi une formation HACCP.

Vous disposez d'une première expérience en tant que cuisinier de navire.

Vous savez :

- Faire preuve d'un bon relationnel et d'aptitudes au travail en équipe
- Faire preuve d'organisation, de méthode et de rigueur dans l'exécution des tâches
- Faire preuve d'adaptabilité, d'autonomie et responsabilité
- Respecter rigoureusement les règles et consignes de sécurité
- Faire preuve de respect envers la hiérarchie



*Ce poste est à pourvoir en CDD de 11 mois, sur le site d'exploitation portuaire de Bacalan.
Le GPMB s'engage en matière de diversité et d'égalité professionnelle, tous nos postes sont ouverts aux
personnes en situation de handicap.*



Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à adresser au **Service Gestion des Ressources Humaines**,
à l'attention de Mme Marie-Emilie DAVID (recrutement@bordeaux-port.fr)

AVRIL 2024

www.bordeaux-port.fr

Jean-Frédéric LAURENT
Directeur Général
du Grand Port Maritime de Bordeaux