



Chargé(e) de Mission - Restauration opérations en cuisine

Type de contrat	CDI de chantier
Lieu de Travail	Tahiti - Papeete
Statut	Cadre
Déplacements	Sur Tahiti, occasionnels (Permis B et véhicule indispensable)
Management de personnel	Au besoin
Date de prise de fonction	Novembre - Décembre 2026
Rémunération	Selon profil et expériences

AU SUJET DES JEUX DU PACIFIQUE ET DU COMITE D'ORGANISATION

Le 5 novembre 2021, la Polynésie française a été désignée pays hôte de la **18^e édition des Jeux du Pacifique en 2027** après un vote quasiment unanime des membres de l'Assemblée Générale du Conseil des Jeux du Pacifique.

Après 1971 et 1995, **2027 sera la troisième édition des Jeux organisée en Polynésie française**. La candidature portée par le Comité Olympique de la Polynésie française vise deux objectifs majeurs : organiser des Jeux exemplaires et permettre à la Polynésie française d'atteindre le plus haut niveau sportif océanien lors de cette édition.

Les Jeux du Pacifique constituent **le plus grand rassemblement sportif des peuples océaniques**, réunissant plus de **5 000 athlètes et officiels issus de 24 nations et territoires**, autour de plus de 20 disciplines sportives. Au-delà de la compétition, les Jeux représentent un moment de rencontre, de partage et de dialogue entre les cultures du Pacifique.

Le **Comité Organisateur Tahiti 2027**, créé le 24 février 2022, a pour mission de planifier et de livrer l'ensemble des opérations nécessaires au bon déroulement de l'événement.

Le Département **Service aux Populations** est responsable de la planification et de la mise en œuvre des services destinés aux différentes populations des Jeux (athlètes, officiels, volontaires, médias et public) notamment en matière de restauration, transport et hébergement.

MISSIONS ET RESPONSABILITES PRINCIPALES

Rattaché(e) au Département Service aux Populations, le/la Chargé(e) de Mission Opérations Cuisine a la charge de la coordination globale des activités de production alimentaire des cuisines centrales et des villages ainsi que sur l'ensemble des sites des Jeux.

1. Coordination des cuisines centrales et villages

- Assurer la liaison entre les équipes de cuisine (cuisines centrales et villages) et le COJ
- Garantir le bon fonctionnement et le turnover des cuisines (stocks, production, personnel).
- Superviser l'inventaire, les équipements et l'opérationnalité des cuisines.
- Assurer l'interface entre les sites de production et l'équipe logistique du COJ

2. Production alimentaire

- Organiser et superviser la production quotidienne.
- Veiller au respect des fiches techniques, grammages et standards de qualité.
- Adapter les volumes en temps réel selon les besoins opérationnels.
- Gérer les régimes alimentaires spécifiques (allergies, exigences culturelles, sportifs).
- Interface avec l'équipe en charge du service et proposer des ajustements des menus au chef de projet FNB

3. Logistique et distribution

- Mettre en place et piloter le dispositif de réception des denrées sur les sites de production (Tahiti, Moorea, Raiatea, Hitia'a).
- Organiser et superviser les tournées de livraison des repas vers les sites de restauration.
- Garantir le respect de la chaîne du froid et du chaud.

4. Qualité et conformité HACCP

- Veiller au respect des protocoles HACCP
- Assurer le suivi des registres de traçabilité et de contrôle des sites de production
- Assurer le suivi de la gestion des DLC et des stocks

5. Gestion des incidents

- Être l'interface entre le COJ et le responsable de chaque site de production
- Anticiper et pallier le manque de personnel en cuisine.
- Organiser la présence et la gestion des équipes sur la durée des Jeux (21 jours).

PROFIL RECHERCHE ET QUALITES REQUISES

- Expérience confirmée en production culinaire à grande échelle.
- Compétences en logistique alimentaire et gestion multi-sites.
- Capacité d'organisation, rigueur et sens de la planification.
- Rigueur, réactivité et forte capacité d'adaptation.
- Bonne gestion des équipes et leadership.
- Connaissance des normes HACCP indispensable.
- Connaissance du contexte local et des filières alimentaires de Polynésie appréciée.
- La maîtrise du tahitien serait un plus.

CANDIDATURE

Pour postuler, merci de nous faire parvenir votre **CV et une lettre de motivation** par mail à l'adresse suivante : recrutements@tahiti2027.pf