



FORMULAIRE DE CANDIDATURE OFFICIEL

OFFICIAL APPLICATION FORM



Ce formulaire permet aux candidats de postuler à différents postes au sein de [PepeChop Afrique™](https://www.pepechop.com), en fournissant leurs informations personnelles, leur expérience et leur disponibilité, tout en acceptant une éventuelle interview vidéo.

This form allows candidates to apply for various positions at [PepeChop Afrique™](https://www.pepechop.com), providing their personal details, experience, and availability, while also consenting to a possible video interview.

 **FORMULAIRE DE CANDIDATURE / APPLICATION FORM – PEPECHOP
AFRIQUE™**

Nom et Prénom / Full Name:

.....

Âge / Age:

.....

Adresse / Address:

.....

Ville / City:

.....

Téléphone / Phone Number:

.....

E-mail:

.....

Poste souhaité / Desired Position:

- ☐ Chef principal / Head Chef
- ☐ Assistant cuisine / Kitchen Assistant
- ☐ Coordinateur(trice) commandes / Order Coordinator
- ☐ Responsable digital / Digital Manager
- ☐ Livreur / Delivery Agent
- ☐ Autre (précisez) / Other (specify):

Expérience professionnelle (domaine & durée) / Work Experience (field & duration):

.....

.....

Langues parlées / Languages Spoken:

.....

Avez-vous déjà travaillé dans un service de restauration rapide ou de livraison ? /

Have you worked in a fast-food or delivery service before?

☐ Oui / Yes

☐ Non / No

**Pourquoi voulez-vous rejoindre PepeChop Afrique™ ? / Why do you want to join
PepeChop Afrique™?**

.....

.....

Disponibilité horaire / Availability (horaires ou jours disponibles):

.....

 CLAUSE D'ACCEPTATION VIDÉO / VIDEO INTERVIEW CONSENT

☐ **Je consens à participer à un entretien vidéo ou enregistré comme partie intégrante
du processus de sélection.**

PROTOCOLE JOURNALIER DE L'ÉQUIPE MINIMALE – PEPECHOP AFRIQUE™

1. CHEF PRINCIPAL – *Maître du Feu & de la Tradition Culiniare*

Horaire : 06h30 – 15h00

- **06h30** – Réception et vérification des matières premières (marché ou fournisseurs).
- **07h00** – Préparation des sauces de base (arachide, tomate, épinard, condiments).
- **08h30** – Cuisson anticipée des plats longue durée (ndolé, okok, soupes).
- **10h00** – Coordination avec l'assistant cuisine pour dressage des plats "Box" et commandes spéciales.
- **11h00–14h00** – Service à chaud des commandes en temps réel. Supervision qualité.
- **14h30** – Nettoyage et conservation. Relevé des stocks et besoin du lendemain.
- **15h00** – Brief avec coordinateur commandes.



2. ASSISTANT CUISINE – *Gardien des Détails et des Saveurs*

Horaire : 07h00 – 16h00

- **07h00** – Nettoyage et découpe des légumes, épices, condiments.
- **08h30** – Support cuisson et mélange sous instruction du chef.
- **10h00** – Portionnement des plats et préparation des menus “AfroLunch Box™”, “Engong Vegan™”.
- **12h00–14h30** – Aide à l’emballage express avec l’équipe logistique.
- **15h00–16h00** – Nettoyage, rangement et planification des contenants pour le lendemain.

3. COORDINATEUR(TRICE) COMMANDES & EMBALLAGES – *Pilote du Flux et de l'Expérience Client*

Horaire : 09h00 – 17h00

- **09h00** – Vérification du matériel : boîtes, étiquettes, sachets, ustensiles jetables.
- **09h30** – Synchronisation avec WhatsApp Business / site web pour visualiser commandes du jour.
- **10h00** – Préparation de la zone d’emballage : sacs, marquages, listing.
- **11h00–15h00** – Coordination du flux de plats prêts → emballage → dispatch vers livreur.
- **15h30** – Archivage des commandes, suivi satisfaction client, réclamations éventuelles.
- **16h30–17h00** – Rapport quotidien : ventes, erreurs, remarques clients → digital manager.

➡ 4. RESPONSABLE DIGITAL / COMMUNITY MANAGER – *Esprit Numérique & Vibratoire*

Horaire : 10h00 – 18h00

- **10h00** – Publication du menu du jour (Instagram, WhatsApp, canal Telegram si activé).
- **11h00–14h00** – Suivi des commandes entrantes (site, Glovo, WhatsApp).
- **14h30** – Réponses clients, messages de confirmation, localisation livreur si interne.
- **15h00** – Traitement des avis, interactions clients, créations visuelles (stories, reels).
- **16h30** – Préparation contenu du lendemain, statistiques de trafic et ventes.
- **17h30** – Mise à jour du menu si besoin, test de commandes en ligne.

5. LIVREUR (OU PARTENAIRE EXTERNALISÉ) – *Main Vive du Goût Pan-Africain*

Horaire : selon pics de livraison

- **11h00–15h00** – Itinéraire synchronisé avec coordinateur logistique.
- **Respect strict** des horaires de livraison, gestion des paiements à réception si hors ligne.
- **15h00–15h30** – Retour, restitution des fiches de livraison, feedback client.
- **Disponible via WhatsApp Live Tracking ou app partenaire.**

OBJECTIFS QUOTIDIENS

- Temps moyen de traitement commande : **< 12 minutes**
- Taux de satisfaction client : **> 95 %**
- Rupture stock journalière **< 5 %**
- Communication digitale cohérente & ciblée

PROTOCOLE DE SERVICE DE L'APRÈS-MIDI- PEPECHOP AFRIQUE™

1. CHEF PRINCIPAL (ou CHEF DU SOIR selon rotation)

Horaire : 15h30 – 22h00

- **15h30** – Relevé de inventario del turno anterior. Verificación de lo que falta.
- **16h00** – Relanzamiento de preparaciones rápidas (riz, sauces, grillades).
- **17h00-21h00** – Cadenas de producción de pedidos en tiempo real. Ajustes del menú según demanda.
- **21h30** – Supervisión de limpieza final, validación de stocks conservables.
- **22h00** – Transmisión de resumen al chef matin.



2. ASSISTANT CUISINE

Horaire : 16h00 – 22h00

- **16h00** – Mise en place pour le second service (coupes fraîches, cuisson vapeur, réchauffage).
- **17h00-21h00** – Montage des plats, assistance cuisson, support emballage.
- **21h30-22h00** – Nettoyage matériel, réfrigération des restes, rangement zone de travail.

3. COORDINATEUR(TRICE) COMMANDES & EMBALLAGES

Horaire : 16h00 – 22h00

- **16h00** – Vérification commandes en ligne post-travail (bureau, familles).
- **17h00–21h30** – Coordination active du flux packaging → livraison.
- **21h30** – Archivage commandes, inventaire du packaging, collecte remarques clients.

➡ 4. RESPONSABLE DIGITAL / COMMUNITY MANAGER

Horaire : 15h30 – 22h00

- **16h00** – Publication de contenu ciblé “soirée” (repas chauds, partages familiaux).
- **17h00–20h30** – Suivi live des commandes, interactions en ligne, gestion de critiques.
- **21h00** – Analyse trafic, reprogrammation contenus du lendemain, rapports de conversion.
- **21h45** – Bilan quotidien en ligne + stockage visuels du jour.

5. LIVREUR / PARTENAIRE DE NUIT

Horaires : 17h00 – 21h30

- **17h00–21h00** – Livraison rapide dans zone définie (Akwa, Bonamoussadi, Bastos).
- **21h30** – Retour inventaire des bons de livraison, récupération matériel.

OBJECTIFS DE LA SOIRÉE

- Capacité de production doublée entre 18h–21h
- Temps de livraison cible : **< 25 min**
- Pics attendus : familles, célibataires, jeunes travailleurs
- Fermeture en ordre de marche : nettoyage, reporting, conservation
- Preparación anticipada del día siguiente
- Limpieza profunda y conservación
- Producción de salsas, bases y plats longue cuisson
- Operaciones silenciosas pero estratégicamente cruciales



PROTCOLE DU SERVICE DE NUIT – PEPECHOP AFRIQUE™



1. CHEF DE NUIT – *Architecte du Jour Suivant*

Horaire : 22h00 – 05h30

- **22h00** – Lecture du rapport du jour précédent (commandes, ruptures, feedback).
- **22h30** – Lancement des cuissons longues : ndolé, sauce tomate maison, viandes à feu doux.
- **00h00** – Préparation des bases pour le jour suivant (bouillons, condiments, marinades).
- **02h00** – Portionnage anticipé : pré-dressage des Box, conditionnement des sauces.
- **04h00** – Vérification des stocks de produits secs et frais. Préparation du listing achats.
- **05h00** – Transmission du bilan et passation avec le chef du matin.

2. AIDE-CUISINE DE NUIT – *Main Silencieuse de l'Efficacité*

Horaire : 22h00 – 05h00

- **22h00** – Nettoyage et rangement post-service du soir.
- **23h00** – Découpe légumes, épluchage, conditionnement froid.
- **01h00** – Étiquetage des préparations, rangement des frigos selon le plan HACCP.
- **03h00** – Contrôle ustensiles, réassort des emballages, check matériel de cuisson.
- **04h30** – Clôture du poste, check final des équipements et des températures.

OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU TOUR DE NUIT

- Optimiser la productivité des chefs du matin
- Réduire le temps de préparation des commandes express
- Garantir une fraîcheur maximale avec gain de temps
- Maintenir une chaîne d'approvisionnement fluide et prédictive

 APPLICATION FORM – PEPECHOP AFRIQUE™

Full Name:

.....

Age:

.....

Address:

.....

City:

.....

Phone Number:

.....

E-mail:

.....

Desired Position:

☐ Head Chef

☐ Kitchen Assistant

☐ Order Coordinator

☐ Digital Manager

☐ Delivery Agent

☐ Other (please specify):

Work Experience (field & duration):

.....

.....

Languages Spoken:

.....

Have you worked in a fast-food or delivery service before?

☐ Yes

☐ No

Why do you want to join PepeChop Afrique™?

.....
.....

Availability (hours or days available):

.....

 VIDEO INTERVIEW CONSENT CLAUSE

☐ I consent to participate in a recorded or video interview as part of the recruitment process.

DAILY OPERATIONS PROTOCOL – PEPECHOP AFRIQUE™ MINIMAL TEAM

1. HEAD CHEF – *Master of Fire & Culinary Tradition*

Shift: 06:30 AM – 03:00 PM

- **06:30** – Reception and inspection of raw materials (market/fresh delivery).
- **07:00** – Preparation of base sauces (peanut, tomato, spinach, condiments).
- **08:30** – Slow-cook items preparation (Ndolé, Okok, traditional soups).
- **10:00** – Coordination with kitchen assistant for “Box” packaging and special orders.
- **11:00–14:00** – Hot meal service in real time. Quality supervision.
- **14:30** – Deep cleaning and storage. Stock assessment for next day.
- **15:00** – Briefing with order coordinator.

2. KITCHEN ASSISTANT – *Guardian of Details and Flavors*

Shift: 07:00 AM – 04:00 PM

- **07:00** – Vegetable washing, cutting, and spice preparation.
- **08:30** – Cooking support, mixing under chef's guidance.
- **10:00** – Portioning and meal box prep (AfroLunch Box™, Engong Vegan™).
- **12:00–14:30** – Fast packaging support with logistics team.
- **15:00–16:00** – Cleaning, storage, container prep for next day.

3. ORDER & PACKAGING COORDINATOR – *Flow and Customer Experience Pilot*

Shift: 09:00 AM – 05:00 PM

- **09:00** – Material check: boxes, labels, sachets, disposables.
- **09:30** – Sync with WhatsApp Business/site for daily orders overview.
- **10:00** – Packaging zone setup: bags, tags, dispatch list.
- **11:00–15:00** – Coordination of food → packing → delivery handoff.
- **15:30** – Order archiving, customer feedback, issue resolution.
- **16:30–17:00** – Daily report to digital manager.

4. DIGITAL MANAGER / COMMUNITY MANAGER – *Digital & Vibrational Spirit*

Shift: 10:00 AM – 06:00 PM

- **10:00** – Daily menu post (Instagram, WhatsApp, Telegram if active).
- **11:00–14:00** – Monitoring orders (site, Glovo, WhatsApp).
- **14:30** – Customer responses, order confirmation, delivery tracking.
- **15:00** – Feedback management, visual content (stories, reels).
- **16:30** – Next day content prep, traffic and sales analytics.
- **17:30** – Menu update if needed, test online ordering.

5. DELIVERY AGENT (OR EXTERNAL PARTNER) – *Live Hand of Pan-African Taste*

Shift: As per delivery peaks

- **11:00–15:00** – Route coordination with logistics lead.
- Timely delivery, offline payment collection if needed.
- **15:00–15:30** – Return, delivery slip handoff, client feedback.

DAILY OBJECTIVES

- **Average order processing time:** < 12 minutes
- **Customer satisfaction rate:** > 95%
- **Daily stockout rate:** < 5%
- **Consistent and targeted digital communication**



AFTERNOON SHIFT PROTOCOL – PEPECHOP AFRIQUE™



1. HEAD CHEF (or EVENING CHEF on rotation)

Shift: 03:30 PM – 10:00 PM

- **03:30 PM** – Review of previous shift inventory and reports.
- **04:00 PM** – Re-preparation of essentials (rice, sauces, grilled items).
- **05:00–09:00 PM** – Real-time production and order management. Adjust menu if needed.
- **09:30 PM** – Final cleaning, stock validation, prep for night team.
- **10:00 PM** – Summary handover to morning chef.



2. KITCHEN ASSISTANT

Shift: 04:00 PM – 10:00 PM

- **04:00 PM** – Mise en place for evening (fresh cutting, steaming, reheating).
- **05:00–09:00 PM** – Plating, cooking assistance, and packing support.
- **09:30–10:00 PM** – Cleaning, cooling leftovers, tidying workspace.

3. ORDER & PACKAGING COORDINATOR

Shift: 04:00 PM – 10:00 PM

- **04:00 PM** – Monitor post-work order flow (offices, families).
- **05:00–09:30 PM** – Active coordination: packaging → dispatch.
- **09:30 PM** – Archive orders, inventory packaging, collect feedback.

4. DIGITAL MANAGER / COMMUNITY MANAGER

Shift: 03:30 PM – 10:00 PM

- **04:00 PM** – Targeted evening content (hot meals, family bundles).
- **05:00–08:30 PM** – Live order tracking, online engagement, review handling.
- **09:00 PM** – Analyze traffic, prep content for next day, performance reports.
- **09:45 PM** – Daily digital recap + content archive.

5. NIGHT DELIVERY AGENT / PARTNER

Shift: 05:00 PM – 09:30 PM

- **05:00–09:00 PM** – Fast delivery to key zones (Akwa, Bonamoussadi, Bastos).
- **09:30 PM** – Return, delivery slip inventory, materials handover.



NIGHT SHIFT PROTOCOL – PEPECHOP AFRIQUE™



1. NIGHT CHEF – *Architect of the Next Day*

Shift: 10:00 PM – 05:30 AM

- **10:00 PM** – Review daily report (orders, issues, feedback).
- **10:30 PM** – Start slow-cook recipes: Ndolé, tomato sauce, meats.
- **12:00 AM** – Prep foundational elements (broths, condiments, marinades).
- **02:00 AM** – Early portioning: pre-boxing, sauce containers.
- **04:00 AM** – Check dry/fresh stock, prepare next day's shopping list.
- **05:00 AM** – Handover to morning chef.

2. NIGHT KITCHEN ASSISTANT – *Silent Hand of Efficiency*

Shift: 10:00 PM – 05:00 AM

- **10:00 PM** – Post-service cleaning, organization.
- **11:00 PM** – Vegetable prep, storage arrangements.
- **01:00 AM** – Label and organize fridge items (HACCP compliance).
- **03:00 AM** – Utensil check, restock packaging, tool inspection.
- **04:30 AM** – Final equipment and temperature control.

NIGHT SHIFT OBJECTIVES

- Maximize prep for next day's chefs
- Reduce time for express orders
- Ensure freshness with efficiency
- Maintain a predictive, smooth supply chain