



DOSSIER D'AVIS DE RECRUTEMENT CNA

Dossier publié le 05/11/2025

Présentation de CNA

CNA, filiale de CIS (Catering International & Services), est un acteur majeur dans la gestion de bases-vie en milieux extrêmes, tant onshore qu'offshore. Spécialisée dans les services de restauration, d'hébergement, de gestion des installations et de maintenance, CNA s'engage à fournir des services de haute qualité à ses clients dans divers secteurs, incluant les industries de l'énergie, des hydrocarbures, des mines, de la construction et des forces armées.

Depuis 2011, CNA opère avec succès en Mauritanie, où elle assure la gestion des camps de la mine d'or de Tasiast, l'une des plus grandes opérations minières à ciel ouvert au monde. À ce jour, CNA mobilise plus de 750 employés locaux et internationaux pour répondre aux besoins variés des 3 000 personnes présentes sur site au pic de l'activité. En gérant les fluctuations de main-d'œuvre avec efficacité et sans impact social négatif, CNA a démontré son expertise et sa capacité à adapter ses services aux exigences du client.

Opérations à la mine de Tasiast

Située à environ 350 km au nord-est de Nouakchott, la mine de Tasiast est un site d'exploitation aurifère de Kinross Gold Corporation. Le camp de Tasiast, divisé en deux sections principales, TTV et OT, accueille entre 2 600 et 3 000 personnes en moyenne. Les services offerts par CNA sur ce site incluent :

- **Catering et gestion des installations** : Préparation des repas, gestion des salles à manger, service de restauration à emporter, et organisation d'événements spéciaux.
- **Hébergement et administration** : Allocation des chambres, services de réception, gestion des réservations et contrôle d'accès.
- **Entretien et maintenance** : Nettoyage des chambres et bâtiments, maintenance des équipements et gestion des services de blanchisserie.
- **HSE** : Contrôle préventif et curatif des nuisibles, maintenance des normes d'hygiène et sécurité incendie.

Gestion de la Guesthouse VIP à Nouakchott

Depuis 2022, CNA a étendu ses opérations pour inclure la gestion de la guesthouse VIP de Kinross à Nouakchott. Ce site exclusif comprend 28 chambres standard, 2 suites VIP, des bureaux, une salle de sport, une salle de réunion, et une piscine. Les services offerts comprennent :

- **Catering VIP** : Préparation de repas gastronomiques, adaptés aux standards de haute cuisine.
- **Housekeeping et nettoyage** : Entretien des chambres et des espaces communs, gestion des services de blanchisserie.
- **Services de réception** : Accueil des visiteurs, gestion des réservations et assistance aux VIP.

Profil des postes recherchés

Dans le cadre de ces opérations, nous recherchons des profils qualifiés pour plusieurs postes clés. Les candidats sélectionnés devront avoir une expérience significative dans leurs domaines respectifs, notamment en gestion de bases-vie, restauration, maintenance et services de réception. Ils devront également démontrer une capacité à former et à encadrer les équipes locales, contribuant ainsi à notre objectif de développement des compétences mauritaniennes.

Pour plus de détails sur les postes disponibles, nous vous invitons à consulter les avis de recrutements inclus dans ce dossier.

Avis de Recrutement – Responsable Catering

Titre du poste : Responsable Catering

Lieu de travail : Site minier TMLSA – Tasiast, Mauritanie

Régime de travail : Rotation 8 semaines on / 3 semaines off

Date de publication : 05 Novembre 2025

Description du poste :

Dans le cadre du développement et de la professionnalisation continue de nos opérations de restauration sur le site minier de Tasiast (TMLSA), nous recherchons un Responsable Catering expérimenté, issu d'un parcours de Chef Exécutif, capable de diriger des équipes multiculturelles et de gérer la restauration collective sur un site de plus de 2000 POB.

Le titulaire du poste devra combiner expertise culinaire, leadership opérationnel, discipline HACCP, et maîtrise des coûts afin d'assurer un service de restauration de haut niveau dans un environnement exigeant, en garantissant la satisfaction du client et la sécurité alimentaire à chaque étape.

Missions et responsabilités principales :

Gestion opérationnelle :

- Superviser la totalité des opérations de restauration : préparation, production, service et hygiène.
- Garantir la qualité et la régularité des repas servis selon les standards contractuels et nutritionnels.
- Établir les menus, fiches techniques, portions standardisées et les ajuster selon les besoins des sites.
- Mettre en place et faire respecter les procédures HACCP et QHSE sur toutes les zones de production et de service.
- Contrôler la qualité des matières premières et des produits finis avant distribution.

Gestion administrative et budgétaire :

- Établir les prévisions de consommation, les plans de commande et les inventaires hebdomadaires.
- Gérer le suivi des coûts alimentaires (food cost), en veillant à l'optimisation des ressources et à la réduction du gaspillage.
- Participer à la gestion des stocks, des réquisitions internes et au suivi des approvisionnements.
- Produire des rapports hebdomadaires sur les performances de production et les écarts budgétaires.

Gestion d'équipe et formation :

- Encadrer, motiver et former les équipes de cuisine et de service (chefs de partie, cuisiniers, serveurs, plonge).
- Développer les compétences locales à travers des formations pratiques et des séances de sensibilisation HACCP.
- Évaluer le personnel et identifier les besoins en renforcement de capacités.
- Conduire des réunions quotidiennes de type Tool Box Meeting axées sur la sécurité, la qualité et la discipline opérationnelle.

Communication et coordination :

Collaborer étroitement avec le Restaurant Manager (RT) et le Operations Manager pour la planification des activités.

Maintenir une communication fluide avec le client et répondre à ses besoins spécifiques.

Catering North Africa Mauritania, société à responsabilité limitée au capital social de 200.000 MRU nouveaux, enregistrée au greffe du tribunal de commerce de Nouakchott sous le numéro analytique 59.277 et au Répertoire National des Contribuables sous le numéro d'identification fiscale 20300133

Être force de proposition pour améliorer la qualité des services et la satisfaction client.

Profil recherché :

Formation :

- Diplôme en Gestion Hôtelière ou Restauration Collective BTS.
- Certificat reconnu en Hygiène Alimentaire et Sécurité (HACCP).
- Formation complémentaire en Food & Beverage Management.

Expérience :

- Minimum 8 ans d'expérience dans un poste de Catering Manager et 5 ans Exécutive Chef sur des sites miniers, pétroliers ou industriels.
- Expérience avérée dans la gestion d'équipes importantes et la production quotidienne pour un volume supérieur à 2000 repas par jour.

Bonne connaissance des opérations de restauration sous contrat, des audits qualité et des contrôles de conformité.

Compétences techniques :

Maîtrise des techniques de cuisine internationale (française, italienne, indienne, asiatique, africaine).

- Solide compétence en gestion des coûts, commandes et inventaires.
- Capacité à planifier la production en tenant compte des contraintes logistiques du site.
- Maîtrise des outils informatiques (MS Office, Excel, logiciels de gestion de stock et de planification).

Aptitudes personnelles :

- Leadership affirmé, sens de l'organisation et esprit d'équipe.
 - Rigueur, créativité, réactivité et sens aigu du détail.
 - Capacité à travailler sous pression dans un environnement isolé et exigeant.
 - Bon sens relationnel et aptitude à communiquer avec des interlocuteurs multiculturels.
-

Langues :

Français et anglais courants indispensables.

La connaissance de l'arabe serait un atout supplémentaire.