

Sheraton Nouakchott Hôtel
Avis de Recrutement

Titre du Poste : Sous-Chef Spécialité
Lieu de Travail : Nouakchott, Mauritanie
Type de Contrat : CDD

Contexte Organisationnel

Notre établissement est un hôtel de luxe offrant une expérience culinaire haut de gamme et un service exceptionnel à ses clients. Nous valorisons la créativité, la qualité et l'innovation dans notre offre gastronomique.

Responsabilités Principales

- Gérer les opérations de cuisine et assurer la conformité avec toutes les politiques, normes et procédures en matière d'aliments et de boissons.
- Estimer les besoins de production quotidiens sur une base hebdomadaire et communiquer quotidiennement les besoins de production au personnel de cuisine.
- Aider le chef exécutif dans toutes les opérations et préparations de la cuisine.
- Prépare et cuit des aliments de tous types, soit régulièrement, soit pour des invités spéciaux ou des réceptions.
- Développe, conçoit ou crée de nouvelles applications, idées, relations, systèmes ou produits, y compris des contributions artistiques.
- Aide à déterminer comment les aliments doivent être présentés et crée des présentoirs décoratifs.
- Maintenir les normes d'achat, de réception et d'entreposage des aliments.
- S'assurer du respect des normes de manipulation et d'hygiène des aliments.
- Effectuer toutes les tâches des directeurs de cuisine et des employés, au besoin.
- Reconnaît la qualité supérieure des produits, des présentations et des saveurs.
- Assurer le respect de toutes les lois et réglementations applicables.
- Suit la manipulation appropriée et la bonne température de tous les produits alimentaires.
- Opérer et entretenir tout l'équipement du service et signaler les défaillances.
- Vérifie la qualité des produits alimentaires crus et cuits pour s'assurer que les normes sont respectées.

Qualifications Requises

Éducation :

- Diplôme BTS (Bac+2) Brevet de Technicien Supérieur en Arts Culinaires/Gestion Hôtelière ou domaine connexe.

Expérience :

- Au moins 4 ans d'expérience en cuisine.

Compétences Techniques :

- Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, gestion des coûts et approvisionnement.

Aptitudes Personnelles :

- Excellentes compétences en leadership, communication et gestion d'équipe.

Langues

- Français courant.
- Anglais obligatoire.

Procédure de Candidature

Les candidats intéressés sont invités à soumettre :

1. Un CV à jour (maximum 2 pages).
2. Une lettre de motivation.
3. Diplômes et ou certificats.

Remarque : Seules les candidatures répondant aux critères mentionnés seront examinées.

Engagement en faveur de la Diversité et de l'Égalité

Sheraton Nouakchott Hôtel s'engage à offrir un environnement de travail inclusif et à promouvoir l'égalité des chances. Nous encourageons les candidatures de toutes les personnes qualifiées, indépendamment de leur origine, sexe, religion, handicap ou autre statut protégé.