



DOSSIER D'AVIS DE RECRUTEMENT CNA

Dossier publié le 31/07/2024

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



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 mauritanienes.

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



Table des matières

.....	1
Avis de Recrutement - Executive Chef	4

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

Avis de Recrutement- Executive Chef

Titre du poste : Executive Chef

Lieu de travail : Mine de Tasiast, Mauritanie (Rotation 8 semaines on, 3 semaines off)

Date de publication : 06 Janvier 2026

Description du poste : Nous recherchons un Exécutive Chef expérimenté pour gérer le personnel de restauration, mettre en œuvre le HACCP et contrôler les coûts. Le candidat idéal devra posséder une expertise culinaire, de solides compétences en gestion et une expérience significative dans des environnements de restauration collective.

Responsabilités :

- Suivi de la production quotidienne.
- Gérer et superviser le développement des menus.
- Établir les fiches techniques des plats.
- Respecter le budget établi avec le client et suivre les coûts quotidiens.
- Superviser le personnel concernant l'entretien et la propreté requise.
- Assurer la conformité avec les commandes, la qualité des produits et les conditions de stockage.
- Mettre en œuvre les processus et documents HACCP et QHSE.
- Réaliser des inventaires bi-mensuels.
- Participer avec le restaurant manager (RT) à l'élaboration des plannings du personnel.
- Être l'interlocuteur privilégié du client en l'absence du RT.
- Évaluer les besoins en formation et fournir des formations au personnel de cuisine.
- Assister le Operations Manager lors des réunions de travail avec l'équipe de cuisine ou le client.
- Maîtriser les logiciels de gestion des stocks.
- Organiser des réunions quotidiennes de type tool box.

Qualifications et Compétences :

- **Formation :**
 - Diplôme en Administration et Gestion de la Restauration et/ou Diplôme d'Études Secondaires.
 - Certificats HACCP et sécurité alimentaire.
- **Expérience :**

- Minimum 2 ans d'expérience professionnelle dans un poste similaire, incluant une expérience à l'étranger.
 - Minimum 5 ans d'expérience en tant que chef exécutif ou catering manager sur un site de plus de 2000 POB.
 - Excellente expertise technique et compétences en gestion d'outils.
 - Bonne maîtrise des compétences informatiques, notamment Windows XP, Office 2003, Internet.
- **Compétences Techniques :**
 - Gestion des commandes et des stocks en produits frais en respectant les normes HACCP.
 - Élaboration des cartes et des menus.
 - Supervision et contrôle du travail effectué par les équipes.
 - Recrutement en collaboration avec le responsable de l'établissement.
 - Connaissances et savoir-faire en production culinaire internationale (cuisine française, cuisine italienne, cuisine latine, cuisine asiatique).
 - **Aptitudes Personnelles :**
 - Rigoureux, imaginatif et tenace.
 - Bonnes compétences interpersonnelles et esprit de formation.
 - Pédagogue, forte capacité d'adaptation, réactif.

Langues :

- Français et anglais courants indispensables.
- La maîtrise de l'arabe serait un atout.

Remarque : Seuls les candidats répondant aux critères ci-dessus seront contactés. Nous remercions tous les candidats de leur intérêt.