

Sheraton Nouakchott Hôtel
Avis de Recrutement

Titre du Poste : Chef Spécialité Italienne
Lieu de Travail : Nouakchott, Mauritanie
Type de Contrat : CDD
Date Limite pour Postuler : 13/03/2026

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

- Établir et s'assurer que les normes et responsabilités culinaires sont respectées pour un restaurant spécialisé
- Développe, conçoit ou crée de nouvelles applications, idées, relations, systèmes ou produits, y compris des contributions artistiques pour des restaurants spécialisés.
- Supervise les opérations de service de cuisine dans les restaurants spécialisés et veille au respect de toutes les politiques, normes et procédures de l'alimentation et des boissons.
- Maintient la préparation des aliments et les normes de stockage correctes.
- Récompense la qualité supérieure des produits, des présentations et des saveurs.
- Planifie et gère les quantités de nourriture et les exigences en dressage pour le restaurant de spécialité.
- La production des communications a besoin de personnel clé.
- Aide à l'élaboration des plats quotidiens et saisonniers du menu du restaurant de spécialité.
- Veille au respect de toutes les lois et réglementations applicables.
- Cela suit une manipulation correcte et la bonne température de tous les produits alimentaires.
- Estime les besoins quotidiens en production de restaurants spécialisés.
- Prépare et cuisine des aliments de toutes sortes, soit régulièrement, soit pour des invités spéciaux ou des événements.
- Vérifie la qualité des produits alimentaires crus et cuits afin de garantir que les normes sont respectées.
- Détermine comment la nourriture doit être présentée et crée des présentoirs décoratifs alimentaires

Qualifications Requises

Éducation :

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

Expérience :

- Au moins 4ans d'expérience en cuisine italienne ou occidentale

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.