

Sheraton Nouakchott Hôtel

Avis de Recrutement

Titre du Poste : Chef banquet

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

- Aide à déterminer comment présenter les aliments et crée des présentoirs décoratifs.
- Participe aux réunions quotidiennes des banquets pour examiner les besoins culinaires.
- Vérifie la qualité des produits alimentaires crus et cuits afin de garantir que les normes sont respectées.
- Aide au développement, à la conception ou à la création de nouvelles applications, idées, relations, systèmes ou produits, y compris des contributions artistiques.
- Veille au respect de toutes les politiques, normes et procédures alimentaires et boissons.
- Estimation des besoins quotidiens de production des commandes d'événements de banquet.
- Cela suit une manipulation correcte et la bonne température de tous les produits alimentaires.
- Maintient la préparation des aliments et les normes de stockage correctes.
- Gère le processus BEO, incluant le développement du menu, la tarification, le suivi et la commande des invités.
- Gère les quantités de nourriture et les besoins en dressage pour toutes les fonctions du banquet.
- Planifie les quantités de nourriture et les exigences en dressage pour toutes les fonctions du banquet.
- Prépare et cuisine des aliments de toutes sortes, soit régulièrement, soit pour des invités spéciaux ou des événements.
- Récompense la qualité supérieure des produits, des présentations et des saveurs.
- Soutient les procédures pour la portion alimentaire et les boissons ainsi que le contrôle des déchets

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, incluant la préparation, la production et la supervision d'événements de différentes tailles (mariages, conférences, réceptions, galas, séminaires).

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.

