

Sheraton Nouakchott Hôtel
Avis de Recrutement

Titre du Poste : Exécutive Sous-Chef
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**

Fournit une orientation pour toutes les opérations quotidiennes.

Comprend suffisamment les postes des employés pour pouvoir effectuer leurs tâches en leur absence ou déterminer un remplaçant approprié pour combler les lacunes.

Fournit des conseils et une direction aux subordonnés, notamment en établissant des standards de performance et en surveillant leur atteinte.

Utilise ses compétences interpersonnelles et de communication pour diriger, influencer et encourager les autres ; promeut une prise de décision financière et commerciale judicieuse ; fait preuve d'honnêteté et d'intégrité ; mène par l'exemple.

Encourage et favorise la confiance mutuelle, le respect et la coopération entre les membres de l'équipe.

Sert de modèle en démontrant les comportements appropriés.

Veille à ce que les politiques de l'établissement soient appliquées de manière juste et cohérente.

Analyse les niveaux de personnel pour s'assurer que le service client, les besoins opérationnels et les objectifs financiers sont atteints.

Établit et entretient des relations ouvertes et collaboratives avec les employés, et s'assure que ces derniers font de même au sein de l'équipe.

Sollicite les retours des employés, applique une politique de « porte ouverte » et analyse les résultats de satisfaction du personnel afin d'identifier et de résoudre les problèmes ou préoccupations.

Supervise et coordonne les activités des cuisiniers et du personnel impliqué dans la préparation des aliments.

Démontre de nouvelles techniques de cuisson et l'utilisation d'équipements aux membres du personnel

Qualifications Requises

Éducation :

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

Expérience :

- Au moins 6 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.