

Sheraton Nouakchott Hôtel  
**Avis de Recrutement**

Titre du Poste : Chef Pâtisserie  
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**

- Développe, conçoit ou crée de nouvelles applications, idées, relations, systèmes ou produits, y compris des contributions artistiques.
- Récompense la qualité supérieure des produits, des présentations et des saveurs.
- Maintient la préparation des aliments et les normes de stockage correctes.
- Maintient les normes d'achat, de réception et de stockage alimentaire.
- Soutient les procédures pour la portion alimentaire et les boissons ainsi que le contrôle des déchets.
- Cela suit une manipulation correcte et la bonne température de tous les produits alimentaires.
- Supervise les opérations de préparation des pâtisseries et veille au respect de toutes les politiques, normes et procédures de l'alimentation et des boissons.
- Veille au respect de toutes les lois et réglementations applicables.
- 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.
- Aide à déterminer comment présenter les aliments et crée des présentoirs décoratifs.
- Utilise des compétences interpersonnelles et de communication pour diriger, influencer et encourager les autres ; préconise une prise de décision financière et commerciale solide ; fait preuve d'honnêteté/intégrité ; Montre l'exemple.
- Supervise et gère les employés. Assure la gestion de toutes les opérations quotidiennes. Comprend suffisamment bien les postes des employés pour accomplir des tâches en leur absence.
- Encourage et construit la confiance mutuelle, le respect et la coopération entre les membres de l'équipe.
- Sert de modèle pour démontrer des comportements appropriés.
- Assure et maintient le niveau de productivité des employés.
- Garantit que les employés comprennent les attentes et les paramètres.

## **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 oriental 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.