

Sheraton Nouakchott Hôtel  
**Avis de Recrutement**

Titre du Poste : Chef boucher  
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**

- Préparez les ingrédients pour la cuisson, y compris la portion,
- Vérifiez 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.
- Veillez 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.
- mesure et mélanger les ingrédients selon les recettes ou le jugement personnel.
- 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.