

Sheraton Nouakchott Hôtel  
**Avis de Recrutement**

Titre du Poste : Chef Pizza  
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**

- Préparer la pâte à pizza (pétrissage, fermentation, portionnage)
- Préparer et découper les ingrédients (sauces, fromages, légumes, viandes)
- Établir et s'assurer que les normes et responsabilités culinaires sont respectées pour un restaurant spécialisé
- 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.
- Protégez les outils, équipements, machines ou autres actifs de l'entreprise conformément aux politiques et procédures de l'entreprise.
- 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.
- Développe, conçoit ou crée de nouvelles applications, idées, relations, systèmes ou produits, y compris des contributions artistiques pour des restaurants spécialisés.
- 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 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.

