

# Avis de Recrutement- Executive Chef

**Titre du poste :** Exécutive Chef

**Lieu de travail :** Mine de Tasiast, Mauritanie (Rotation 8 semaines on, 3 semaines off)

**Date de publication :** Lundi le 27 Avril 2026

**Description du poste :** Nous recherchons un Exécutive Chef expérimenté pour gérer le personnel de restauration, mettre en œuvre le HACCP et contrôler les coûts. Le candidat idéal devra posséder une expertise culinaire, de solides compétences en gestion et une expérience significative dans des environnements de restauration collective.

## **Responsabilités :**

- Suivi de la production quotidienne.
- Gérer et superviser le développement des menus.
- Établir les fiches techniques des plats.
- Respecter le budget établi avec le client et suivre les coûts quotidiens.
- Superviser le personnel concernant l'entretien et la propreté requise.
- Assurer la conformité avec les commandes, la qualité des produits et les conditions de stockage.
- Mettre en œuvre les processus et documents HACCP et QHSE.
- Réaliser des inventaires bi-mensuels.
- Participer avec le restaurant manager (RT) à l'élaboration des plannings du personnel.
- Être l'interlocuteur privilégié du client en l'absence du RT.
- Évaluer les besoins en formation et fournir des formations au personnel de cuisine.
- Assister le Operations Manager lors des réunions de travail avec l'équipe de cuisine ou le client.
- Maîtriser les logiciels de gestion des stocks.
- Organiser des réunions quotidiennes de type tool box.

## **Qualifications et Compétences :**

- **Formation :**
  - Diplôme en Administration et Gestion de la Restauration et/ou Diplôme d'Études Secondaires.
  - Certificats HACCP et sécurité alimentaire.

- **Expérience :**
  - Minimum 3 ans d'expérience professionnelle dans un poste similaire, incluant une expérience à l'étranger.
  - Minimum 2 ans d'expérience en tant que chef exécutif ou catering manager sur un site de plus de 2000 POB.
  - Excellente expertise technique et compétences en gestion d'outils.
  - Bonne maîtrise des compétences informatiques, notamment Windows XP, Office 2003, Internet.
  
- **Compétences Techniques :**
  - Gestion des commandes et des stocks en produits frais en respectant les normes HACCP.
  - Élaboration des cartes et des menus.
  - Supervision et contrôle du travail effectué par les équipes.
  - Recrutement en collaboration avec le responsable de l'établissement.
  - Connaissances et savoir-faire en production culinaire internationale (cuisine française, cuisine italienne, cuisine latine, cuisine asiatique).
  
- **Aptitudes Personnelles :**
  - Rigoureux, imaginatif et tenace.
  - Bonnes compétences interpersonnelles et esprit de formation.
  - Pédagogue, forte capacité d'adaptation, réactif.

**Langues :**

- Français et anglais courants indispensables.
- La maîtrise de l'arabe serait un atout.

**Date limite de candidature :**

**Remarque :** Seuls les candidats répondant aux critères ci-dessus seront contactés. Nous remercions tous les candidats de leur intérêt.