



L'Hôtel FASQ Nouakchott envisage actuellement de recruter un Chef Exécutif Cuisine pour assurer la gestion de la gastronomie, le contrôle des coûts, le respect des normes de qualité et de sécurité alimentaire, ainsi que le suivi des activités et l'encadrement des équipes du département Cuisine au sein de son hôtel 5 étoiles.

✓ **Profil recherché:**

- Expérience confirmée en tant que Chef Exécutif dans un établissement hôtelier haut de gamme ;
 - Excellente maîtrise de la gastronomie internationale et des standards culinaires ;
 - Bonne connaissance de la gestion des coûts, des stocks et des ratios alimentaires ;
 - Maîtrise des normes HACCP et des règles de sécurité alimentaire ;
 - Capacité à gérer, former et motiver les équipes de cuisine ;
 - Sens de l'organisation, créativité et leadership ;
 - Maîtrise du français et de l'anglais souhaitée.
- ✓ **Lieu de travail :** Nouakchott, Mauritanie.
- ✓ **Nature de contrat :** CDD avec une période d'essai de 3 mois
- ✓ **Poste:** KITCHEN MANAGER / EXECUTIVE CHEF

Rattachement	Directeur Général
Niveau hiérarchique	Management Département
Formation requise	Avoir une licence en Cuisine ou Art culinaire
Expérience	8 ans en restauration gastronomique dont 5 ans en tant qu'Executive Chef
Langues	Français ; Anglais professionnel apprécié
Horaires	Horaires décalés, soirées, week-ends et jours fériés

MISSION PRINCIPALE

Diriger l'ensemble de la brigade de cuisine et superviser toutes les opérations culinaires de l'hôtel, tout en définissant et développant les créations gastronomiques conformément au positionnement et aux standards de qualité d'un établissement 5 étoiles.

RESPONSABILITES & TACHES PRINCIPALES

- ✓ **Concevoir et faire évoluer les cartes des différents points de restauration ;**
- ✓ **Diriger, former et motiver la brigade de cuisine ;**
- ✓ **Garantir la qualité constante et la régularité des plats ;**
- ✓ **Gérer les coûts matières, les achats et les stocks alimentaires ;**
- ✓ **Assurer la stricte conformité aux normes HACCP ;**



- ✓ **Coordonner avec le F&B Manager pour les menus événements et banquets ;**
- ✓ **Participer aux réunions de direction et aux relations presse culinaires ;**
- ✓ **Superviser la maintenance des équipements de cuisine.**
 - ✓ **Concevoir et faire évoluer les cartes des différents points de restauration**
 - Diriger, former et motiver la brigade de cuisine ;
 - Garantir la qualité constante et la régularité des plats ;
 - Gérer les coûts matières, les achats et les stocks alimentaires ;
 - Assurer la stricte conformité aux normes HACCP ;
 - Coordonner avec le F&B Manager pour les menus événements et banquets ;
 - Participer aux réunions de direction et aux relations presse culinaires ;
 - Superviser la maintenance des équipements de cuisine.
- ✓ **Gestion opérationnelle**
 - Superviser toutes les cuisines et points de restauration ;
 - Organiser et contrôler la production culinaire quotidienne ;
 - Garantir la qualité, la présentation et la constance des plats ;
 - Veiller au respect des fiches techniques et des standards de l'établissement ;
 - Contrôler les coûts alimentaires (food cost) et limiter les pertes.
- ✓ **Management des équipes**
 - Encadrer les sous-chefs, chefs de partie, cuisiniers et plongeurs ;
 - Établir les plannings de travail ;
 - Former et accompagner le personnel de cuisine ;
 - Évaluer les performances et gérer la discipline au sein de l'équipe ;
 - Assurer une bonne communication entre la cuisine et les autres départements.
- ✓ **Hygiène et sécurité**
 - Veiller au respect strict des normes HACCP et d'hygiène alimentaire ;
 - Contrôler la propreté des cuisines, chambres froides et zones de stockage ;
 - Garantir la sécurité du personnel et du matériel.
- ✓ **Gestion des stocks et achats**
 - Superviser les commandes et les inventaires ;
 - Contrôler la réception et la qualité des marchandises ;
 - Assurer une bonne rotation des produits (FIFO) ;
 - Collaborer avec les fournisseurs et le service des achats.
- ✓ **Création et développement**
 - Élaborer les menus, buffets et cartes saisonnières ;
 - Développer de nouvelles recettes et concepts culinaires ;
 - Adapter l'offre selon la clientèle et les événements ;
- ✓ **Gestion administrative**
 - Préparer les rapports de production et de coûts ;
 - Participer à l'élaboration du budget cuisine ;
 - Analyser les performances financières du département ;
- ✓ **Satisfaction client**
 - Garantir une excellente expérience culinaire aux clients ;
 - Gérer les réclamations liées à la restauration ;
 - Participer aux événements VIP et aux prestations spéciales.



COMPETENCES REQUISES

- Maîtrise des techniques culinaires classiques et contemporaines
- Leadership de brigade et gestion de la pression en service
- Créativité culinaire et sens artistique du dressage
- Maîtrise des normes HACCP et sécurité alimentaire
- Gestion budgétaire food cost