



FASQ Hôtel Nouakchott envisage actuellement de recruter un Chef Pâtissier expérimenté pour assurer la gestion et l'excellence de son service de pâtisserie au sein de son hôtel 5 étoiles.

✓ **Profil recherché:**

- Diplôme en pâtisserie, boulangerie ou arts culinaires ;
- Expérience confirmée en qualité de Chef Pâtissier dans un hôtel 4 ou 5 étoiles ;
- Excellente maîtrise des techniques de pâtisserie moderne, viennoiserie, desserts à l'assiette et buffet ;
- Capacité à gérer une équipe et à organiser la production quotidienne ;
- Sens de la créativité, du détail et du respect des standards de qualité et d'hygiène ;
- Bonne gestion des coûts, des stocks et des commandes ;
- Maîtrise des normes HACCP et des standards hôteliers internationaux.

✓ **Lieu de travail :** Nouakchott – Mauritanie.

✓ **Nature du contrat :** CDD avec une période d'essai de 3 mois

✓ **Poste :** Chef Pâtissier

Rattachement	Chef Exécutive Cuisine
Niveau hiérarchique	Supervision
Formation requise	BTS en pâtisserie ou arts culinaires.
Expérience	3 à 5 ans en restauration ou dans le domaine hôtelier en tant que chef pâtissier
Langues	Français ; Anglais professionnel apprécié et Arabe

MISSION PRINCIPALE

Diriger l'ensemble de la brigade de cuisine et définir les créations culinaires de l'hôtel en accord avec son positionnement gastronomique 5 étoiles.

Le Chef Pâtissier est responsable de l'organisation, de la production et de la qualité de l'ensemble des produits de pâtisserie, boulangerie, viennoiserie et desserts de l'hôtel, tout en garantissant le respect des standards de qualité, d'hygiène et de présentation d'un établissement 5 étoiles.



Responsabilités principales

- ✓ Superviser l'ensemble de la production pâtissière de l'hôtel
- ✓ Élaborer les recettes, menus desserts, buffets et présentations pâtissières
- ✓ Garantir la qualité, la fraîcheur et la présentation des produits
- ✓ Assurer le respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et des standards HACCP
- ✓ Gérer les commandes, les stocks et les coûts de production
- ✓ Contrôler la conservation et l'utilisation des matières premières
- ✓ Former, encadrer et superviser l'équipe pâtisserie
- ✓ Participer à la création de nouvelles cartes et concepts culinaires
- ✓ Veiller à la satisfaction des clients et au respect des standards de service de l'hôtel
- ✓ Collaborer avec les différents départements de cuisine et restauration
- ✓ Assurer l'entretien et la bonne utilisation des équipements de pâtisserie.

COMPÉTENCES 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 Satisfaction client
- ✓ Garantir une excellente expérience gustative et visuelle
- ✓ Répondre aux demandes spéciales et exigences VIP
- ✓ Gérer les réclamations liées aux produits de pâtisserie.