

Sheraton Nouakchott Hôtel  
**Avis de Recrutement**

Titre du Poste : Directeur Culinaire  
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**

- Superviser et gérer toutes les opérations culinaires de l'établissement.
- Développer et mettre en œuvre des standards de qualité et de présentation des plats.
- Former, encadrer et développer les équipes en cuisine pour garantir un service d'excellence.
  
- Dirige l'équipe de gestion de la cuisine.
- Fournit des directives pour toutes les opérations quotidiennes.
- Comprend suffisamment bien les postes des employés pour pouvoir accomplir leurs tâches en leur absence ou déterminer le remplaçant approprié pour combler les lacunes.
- Fournit des orientations et des directives aux subordonnés, y compris la définition des normes de performance et le suivi des performances.
- Utilise des compétences interpersonnelles et de communication pour diriger, influencer et encourager les autres ; plaide en faveur de prises de décisions financières/entrepreneuriales judicieuses ; démontre de l'honnêteté/intégrité ; dirige par l'exemple.
- Encourage et renforce la confiance mutuelle, le respect et la coopération entre les membres de l'équipe.
- Sert de modèle en montrant les comportements appropriés.
- S'assure que les politiques de la Marque sont appliquées de manière juste et cohérente.
- Passe en revue les niveaux de personnel pour s'assurer que les besoins en service à la clientèle, les besoins opérationnels et les objectifs financiers sont atteints.
- Établit et maintient des relations ouvertes et collaboratives avec les employés et s'assure que les employés font de même au sein de l'équipe.
- Sollicite les retours des employés, utilise une politique de "porte ouverte" et examine les résultats de la satisfaction des employés pour identifier et résoudre les problèmes ou préoccupations des employés.
- Supervise et coordonne les activités des cuisiniers et des travailleurs impliqués dans la préparation des repas.

## **Qualifications Requises**

**Éducation :**

- Diplôme BTS (Bac+2) Brevet de Technicien Supérieur en Arts Culinaires/Gestion Hôtelière ou domaine connexe.

**Expérience :**

- Au moins 6 ans d'expérience en cuisine.

**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.