



## AVIS DE RECRUTEMENT **RELANCE**

Le Département Recrutement de la Société Afrique Conseil recrute **pour un HÔTEL 4 ÉTOILES installé à Abomey**, du personnel pour les postes ci-après :

### **CATÉGORIE 1 : POSTES OPÉRATIONNELS**

1. SERVEUR/SERVEUSE
2. CUISINIER
3. BARMAN
4. FEMME DE CHAMBRE
5. AGENT DE NETTOYAGE

### **CATÉGORIE 2 : POSTES D'ENCADREMENT**

1. CHEF DE CUISINE
2. CHEF PÂTISSIER
3. RESPONSABLE RESTAURATION
4. RESPONSABLE FINANCIER
5. CHEF DE RÉCEPTION

# CATÉGORIE 1 : POSTES OPÉRATIONNELS

## 1. SERVEUR/SERVEUSE (Réf : SV0625)

### Missions principales :

- Accueillir et servir la clientèle au restaurant et en room service
- Prendre les commandes et conseiller les clients sur les mets et boissons
- Assurer le service des repas selon les standards de l'hôtellerie 4 étoiles
- Maintenir la propreté et l'organisation de sa zone de service
- Participer à la mise en place et au rangement de la salle

### Profil recherché:

- Âge: 25 à 30 ans
- Formation : BEP/CAP Hôtellerie-Restauration ou équivalent
- Expérience : Minimum 2 ans en restauration hôtelière ou gastronomique
- Maîtrise du français parlé et écrit
- Présentation soignée et sens du service client
- Capacité à travailler en équipe et sous pression
- Disponibilité pour horaires décalés (week-ends, jours fériés).

### Compétences requises:

- Techniques de service à table
- Connaissance des vins et cocktails de base
- Notions d'hygiène alimentaire
- Connaissance de l'utilisation de logiciels de caisse/commande (un atout)

## 2. CUISINIER (Réf : CS0625)

### Missions principales :

- Préparer les plats selon les fiches techniques et selon les standards qualité les plus élevés
- Assurer la mise en place et l'organisation de son poste de travail
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Participer à l'élaboration des menus avec le Chef de cuisine
- Gérer les stocks de sa section et signaler les besoins

### Profil recherché:

- 
- 
- Âge: 25 à 30 ans
- Formation : BEP/CAP Cuisine ou équivalent
- Expérience : Minimum 2 ans en cuisine hôtellerie ou restauration
- Maîtrise des techniques culinaires de base
- Créativité et passion pour la gastronomie
- Résistance physique et capacité à travailler debout
- Disponibilité pour horaires décalés (week-ends, jours fériés).

**Compétences requises:**

- Techniques de découpe et cuisson
- Connaissance de la cuisine locale et internationale
- Capacité d'adaptation aux différents postes en cuisine
- Maîtrise des normes HACCP (un atout)

**3. BARMAN (Réf : BRM 0625)**

**Missions principales :**

- Préparer et servir cocktails, boissons chaudes et froides
- Accueillir et conseiller la clientèle au bar
- Gérer la caisse et l'encaissement des consommations
- Maintenir la propreté et l'approvisionnement du bar
- Animer l'espace bar selon les événements

**Profil recherché:**

- Âge: 25 à 30 ans
- Formation : Formation en bar/mixologie ou expérience équivalente
- Expérience : Minimum 2 ans comme barman dans l'hôtellerie
- Excellente présentation et aisance relationnelle
- Créativité dans la préparation des cocktails
- Sens commercial développé
- Maîtrise de l'anglais (à tout)
- Disponibilité pour horaires décalés (week-ends, jours fériés).

**Compétences requises:**

- Techniques de mixologie et flair bartending
- Connaissance des alcools, vins et spiritueux
- Gestion de caisse et calcul mental
- Animation et sens de l'accueil

#### **4. FEMME DE CHAMBRE (Réf : FCH 0625)**

##### **Missions principales:**

- Nettoyer et préparer les chambres selon les standards 4 étoiles
- Vérifier l'état des équipements et signaler les dysfonctionnements
- Gérer l'approvisionnement en linge et produits d'accueil
- Assurer l'entretien des espaces communs des étages
- Respecter l'intimité et les biens des clients

##### **Profil recherché:**

- Âge: 25 à 30 ans
- Formation : Niveau BEPC minimum, formation hôtelière appréciée ● Expérience : Minimum 2 ans en hôtellerie ou entretien ● Rigueur, discrétion et sens de l'organisation et du détail.
- Résistance physique et rapidité d'exécution
- Respect des normes d'hygiène et de propreté
- Ponctualité et fiabilité
- Disponibilité pour horaires décalés (week-ends, jours fériés).

##### **Compétences requises:**

- Techniques de nettoyage professionnel
- Utilisation des produits d'entretien
- Organisation du travail et gestion du temps
- Notions de base en maintenance hôtelière

#### **5. AGENT DE NETTOYAGE (Réf : ANET 0625)**

##### **Missions principales :**

- Assurer le nettoyage des espaces communs (lobby, couloirs, bureaux)
- Entretien des sanitaires publics et des zones techniques
- Gérer les déchets et le tri sélectif
- Participer au nettoyage des espaces extérieurs
- Respecter les protocoles d'hygiène et de sécurité

##### **Profil recherché:**

- Âge: 25 à 30 ans
- Formation : Niveau BEPC, formation en hygiène/propreté appréciée
- Expérience : Minimum 2 ans en nettoyage professionnel

- 
- 
- Conscience professionnelle et autonomie
- Respect des consignes et des horaires
- Capacité à travailler en équipe
- Disponibilité pour horaires décalés (week-ends, jours fériés).

**Compétences requises:**

- Maîtrise des techniques de nettoyage
  - Utilisation sécurisée des produits chimiques  
Conduite d'équipements de nettoyage  
Notions de sécurité au travail
- 

## **CATÉGORIE 2 : POSTES D'ENCADREMENT**

### **1. CHEF DE CUISINE (Réf : CCS 0625)**

**Missions principales :**

- Superviser l'ensemble de l'activité culinaire de l'hôtel
- Élaborer les menus et créer de nouvelles recettes
- Gérer l'équipe de cuisine (planning, formation, évaluation)
- Contrôler la qualité, les coûts et le respect des normes d'hygiène
- Gérer les approvisionnements et les relations fournisseurs

**Profil recherché:**

- Âge: 30 à 40 ans
- Formation : BTS Hôtellerie-Restaurant ou équivalent (Avoir fait une spécialisation serait un atout)
- Expérience : Minimum 5 ans dont au moins 3 ans à un poste de chef de cuisine ou équivalent
- Leadership et capacités managériales confirmées
- Maîtrise de la cuisine gastronomique et locale
- Compétences en gestion (coûts, stocks, personnel)
- Créativité et innovation culinaire
- Disponibilité pour horaires décalés (week-ends, jours fériés).

**Compétences requises:**

- Management d'équipe et formation du personnel
- Gestion des coûts et contrôle budgétaire
- Maîtrise des normes HACCP et sécurité alimentaire
- Négociation avec les fournisseurs
- Utilisation de logiciels de gestion (stocks, coûts)

## **2. CHEF PÂTISSIER (Réf : CPT 0625)**

**Missions principales :**

- 
- 

Concevoir et réaliser les desserts, viennoiseries et pâtisseries  
Superviser la section pâtisserie et former les commis

- Gérer les stocks spécifiques à la pâtisserie
- Créer des desserts signature pour l'établissement
- Assurer la décoration des buffets et événements spéciaux

#### **Profil recherché:**

- Âge: 30 à 40 ans
- Formation : CAP/BEP Pâtisserie + formations complémentaires
- Expérience : Minimum 5 ans en pâtisserie hôtelière ou fine
- Maîtrise des techniques pâtisseries traditionnelles et modernes
- Créativité artistique et sens esthétique développé
- Rigueur et précision dans l'exécution
- Capacité d'innovation et de création
- Disponibilité pour horaires décalés (week-ends, jours fériés).

#### **Compétences requises:**

- Techniques pâtisseries avancées (chocolaterie, glacerie, etc.)
- Décoration et présentation artistique
- Gestion des coûts matières en pâtisserie
- Encadrement d'équipe pâtisserie
- Respect des contraintes diététiques et allergènes

### **3. RESPONSABLE RESTAURATION (Réf : RRT 0625)**

#### **Missions principales :**

- Superviser l'ensemble du service de restauration (salle, bar, room service)
- Gérer et former l'équipe de service
- Assurer la satisfaction client et traiter les réclamations
- Contrôler les recettes et la rentabilité du département
- Coordonner avec la cuisine pour optimiser le service

#### **Profil recherché:**

- Âge: 30 à 40 ans
- Formation : BTS Hôtellerie ou Management + expérience terrain
- Expérience : Minimum 5 ans en restauration dont 3 ans d'encadrement
- Excellence relationnelle et sens du service client

- Compétences commerciales et de gestion  
Leadership naturel et capacité à fédérer  
Maîtrise de l'anglais (atout)
- Disponibilité pour horaires décalés (week-ends, jours fériés).

**Compétences requises:**

- Management d'équipe pluridisciplinaire
- Analyse des performances et reporting
- Techniques de vente et de merchandising
- Gestion des conflits et service après-vente
- Maîtrise des outils de gestion hôtelière

**4. RESPONSABLE FINANCIER (Réf : RF 0625)**

**Missions principales :**

- Gérer la comptabilité générale et analytique de l'hôtel
- Établir les budgets prévisionnels et suivre les écarts
- Superviser la facturation clients et le recouvrement
- Gérer la paie et les déclarations sociales et fiscales
- Produire les reporting de gestion pour la direction

**Profil recherché:**

- Âge: 30 à 40 ans
- Formation : Master/Licence en Comptabilité-Finance ou équivalent
- Expérience : Minimum 5 ans en comptabilité, idéalement en hôtellerie
- Rigueur, discrétion et sens de l'analyse
- Maîtrise des logiciels comptables et de gestion
- Connaissance de la réglementation comptable et fiscale
- Capacité de synthèse et de communication

**Compétences requises:**

- Comptabilité générale et analytique
- Contrôle de gestion et analyse financière
- Fiscalité d'entreprise et droit social
- Maîtrise d'Excel et logiciels spécialisés
- Audit interne et procédures de contrôle

- 
- 

## **5. CHEF DE RÉCEPTION (Réf :CR 0625)**

### **Missions principales :**

- Superviser l'accueil et les services front office
- Gérer l'équipe de réception (planning, formation, évaluation)
- Optimiser le taux d'occupation et le chiffre d'affaires chambres
- Assurer la satisfaction client et gérer les réclamations
- Coordonner avec les autres départements

### **Profil recherché:**

- Âge: 30 à 40 ans
- Formation : BTS Hôtellerie-Tourisme ou Management hôtelier
- Expérience : Minimum 5 ans en réception dont 3 ans d'encadrement
- Excellence relationnelle et présentation irréprochable
- Maîtrise parfaite du français et de l'anglais
- Compétences commerciales et de yield management
- Leadership et capacités de coordination
- Disponibilité pour horaires décalés (week-ends, jours fériés).

### **Compétences requises:**

- Management d'équipe front office
- Yield management et revenue management
- Maîtrise des systèmes de réservation (PMS)
- Gestion des réclamations et service client
- Techniques de vente et de négociation commerciale

### **CONDITIONS GÉNÉRALES:**

- Salaires selon grille hôtelière + avantages (repas, logement selon les postes)
- Contrats CDD (Longue durée) après période d'essai
- Formation continue assurée
- Évolution de carrière selon performances
- Environnement de travail moderne dans établissement 4 étoiles

### **L'un de Ces profils est-il le vôtre ?**

### **Déposer vos dossiers :**

▶ à l'adresse mail :  
[recrutement@afriqueconseil.com](mailto:recrutement@afriqueconseil.com)

**Date limite de dépôt : 06 Aout 2025 A 18H30**

**PIÈCES À FOURNIR :**

- 1- **Lettre de motivation** précisant l'adresse, les contacts téléphoniques et E-mail du postulant, nom **et Référence du poste** ;
  
- 2- **CV** récent détaillé précisant, la date de naissance du candidat, les diplômes (année et lieu d'obtention), durée (mois et/ou années) des expériences, contacts téléphoniques et E-mail des employeurs, noms et contacts de l'employeur le plus important de leur carrière et nombre d'années d'expériences à son service.

**NB : LES PIÈCES N° 1 ET N° 2 DOIVENT ÊTRE PRÉSENTES EN UN SEUL FICHER PDF, POUR ÊTRE PRIS EN COMPTE**

**▪ SEULS (ES) LES CANDIDATS (ES) PRÉSELECTIONNES (ES) SERONT CONTACTÉS (ES) PAR MAIL ET PAR TÉLÉPHONE POUR LA SUITE DE LA SÉLECTION.**

***Pour toutes informations complémentaires, consulter :***

☞ *Le Tableau d'affichage de la Société Afrique Conseil*

☞ *L'espace emploi du site au [www.afriqueconseil.com](http://www.afriqueconseil.com)*