

		AVIS DE RECRUTEMENT AU POSTE DE CUISINIÈRE	Réf : PR-P02-ETH/ENR06-3 Version : 1.0 Date : 24/02/2026 Page : 1 sur 2
---	--	---	---

Empire TH est une entreprise béninoise enregistrée au RCCM sous le numéro RB/COT/20 A 58647 depuis le 20 Juin 2020 et spécialisée dans la promotion du bien-être à travers une gamme diversifiée de produits et services allant de l'alimentation responsable au design d'intérieur, en passant par l'immobilier écologique, la mode écoresponsable et les événements axés sur le bien-être. Son domaine d'activités stratégiques "alimentation responsable" est spécialisé dans la production et la distribution de salades repas à emporter, inspirées de l'assiette alimentaire équilibrée, et des boissons 100 % naturelles à base de légumes, fruits et plantes.

Dans le cadre de son engagement envers l'excellence opérationnelle, Empire TH recherche une personne qualifiée pour rejoindre son équipe au **poste de Cuisinière**.

Type de contrat : CDD d'un (01) an avec période d'essai de trois (03) mois.

Disponibilité : Immédiate

Mission générale: Sous l'autorité du **Responsable de la cellule de Recherche et Développement**, la cuisinière aura pour principales missions de :

- Préparer les repas des membres du conseil d'administration en tenant compte de leurs préférences alimentaires et éventuelles exigences diététiques ;
- Assurer la préparation des repas pour la cantine de l'entreprise, en veillant à proposer des menus sains, équilibrés, variés et répondant aux exigences diététiques ;
- Élaborer les menus hebdomadaires en accord avec les orientations fixées (type healthy, équilibre nutritionnel, etc.) ;
- Veiller strictement au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Assurer la propreté permanente de la cuisine, des équipements et matériels utilisés ;
- Gérer les stocks de denrées alimentaires et signaler les besoins de réapprovisionnement ;
- Contrôler la qualité et la fraîcheur des produits utilisés ;
- Optimiser l'utilisation des matières premières afin d'éviter le gaspillage ;

NB : Exécuter toutes autres tâches compatibles à sa fonction sur demande de son supérieur hiérarchique.

		AVIS DE RECRUTEMENT AU POSTE DE CUISINIERE	Réf : PR-P02-ETH/ENR06-3 Version : 1.0 Date : 24/02/2026 Page : 2 sur 2
---	--	---	---

Profil recherché et compétences :

La candidate recherché doit:

- Être dans la tranche d'âge de 25 à 35 ans ;
- Avoir au moins le niveau d'étude **CAP** ou **avoir faire une formation en hôtellerie et cuisine ;**
- Avoir au moins 02 ans d'expérience à un poste similaire ;
- Maîtriser les bases de la cuisine équilibrée et diététique ;
- Être rigoureuse , propre et organisée ;
- Avoir une bonne présentation ;
- Être ponctuelle et professionnelle ;

Horaires :

Du lundi au samedi, de 7h30 à 19h.

Dossier de candidature :

Les personnes désireuses de postuler à la présente offre doivent constituer un dossier composé de :

- Lettre de motivation signée et portant explicitement l'adresse de résidence
- CV actualisé et signé
- Copie du diplôme exigé
- Copie de la pièce d'identité ou de toute autre pièce en tenant lieu

Les candidatures doivent être envoyées **en un seul fichier PDF** à l'adresse empireth2020@gmail.com et en copie freshsalad@empireth.com au plus tard le **samedi 07 mars 2026 à minuit.**

NB:

- ***Tout dossier non constitué en un seul fichier PDF ou envoyé hors délai ne sera purement pas pris en compte.***
- ***Résider dans les périphéries de Agla , Fidjrossè et godomey .***