

RECRUTEMENT DE 2 CUISINIERS (H/F)

Postes à pourvoir : 2

Le **Complexe Hôtelier La Bonté** recrute deux cuisiniers afin de renforcer son équipe de restauration.

PROFIL RECHERCHÉ

Les candidats devront :

- Être un homme ou une femme âgé(e) de **25 à 35 ans** ;
- Être titulaire d'une formation en **cuisine, restauration ou dans un domaine similaire** ;
- Justifier d'une expérience professionnelle en tant que cuisinier(ère) dans un restaurant, un hôtel ou un établissement de restauration ;
- Avoir une bonne connaissance des techniques de préparation et de cuisson des plats ;
- Maîtriser les règles d'**hygiène et de sécurité alimentaire**.

QUALITÉS ET COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- Préparer et présenter les plats dans le respect des recettes et des standards de l'établissement ;
- Respecter rigoureusement les grammages, les portions et les fiches techniques ;
- Maîtriser les techniques de cuisson, d'assaisonnement et de dressage ;
- Organiser efficacement son poste de travail et gérer son temps ;
- Veiller à la qualité, à la fraîcheur et à la bonne conservation des aliments ;
- Maintenir la cuisine et le matériel propres en permanence ;
- Être rapide, méthodique, ponctuel et capable de travailler sous pression ;
- Faire preuve de créativité, de discipline et d'esprit d'équipe ;
- Contribuer à limiter les pertes et à assurer une bonne gestion des matières premières.

PIÈCES À FOURNIR

Le dossier de candidature doit comprendre :

- Une **lettre de motivation** ;
- Un **Curriculum Vitae (CV)** ;
- Une copie des **diplômes** ;
- Une copie des **attestations ou certificats de travail** ;
- Une copie d'une **pièce d'identité valide**.

MODALITÉS DE CANDIDATURE

Les candidats intéressés sont invités à **déposer physiquement leur dossier en présentiel**.

Chaque dépôt sera **immédiatement suivi d'un entretien direct avec le recruteur**.

Lieu de dépôt :

Complexe Hôtelier La Bonté, Tokan Aidegnon, fin 5ème von à droite en quittant le carrefour Tokan pour Aitchédji.

Jours et horaires de réception :

- Tous les jours ouvrables ;
- De **09h00 à 13h00** ;
- De **15h00 à 18h30**.

Date limite : Recrutement ouvert, sans date limite.

IMPORTANT

Aucun dossier ne sera accepté par WhatsApp ou par voie électronique.

Pour toute information complémentaire, veuillez contacter **uniquement** le :

+229 01 59 59 56 35