

PREFERE PLUS RECRUTE AU PROFIT D'UN RESTAURANT SIS A FIDJROSSE

Poste concerné :

- (01) CUISINIER (ERE)
- (01) TECHNICIENS (ENE) DE SURFACE
- (01) SERVEUR (SE)
- (01) BARMAN/ MIXOLOGUE

UN (E) (01) CUISINIER (ERE)

DESCRIPTION DES TACHES :

- Maîtriser la cuisine Béninoise;
- Capable d'assurer une production régulière
- Disponibilité correspondant aux horaires, notamment les soirées et événements
- Capable d'organiser les mises en place et respecter les portions
- Suivi des fiches techniques, estimer les quantités, contrôler les stocks et limiter le gaspillage
- Capable de travailler plusieurs commandes et tenir les horaires de livraison
- Savoir Cuisiner: wô, amiwo, atassi, télibo et wassa-wassa, ainsi que poulet, poisson, grillades et accompagnements

COMPETENCES :

- Avoir suivi une formation en Cuisine Appréciee
- Leadership, sens de l'organisation, ponctualité
- Discrétion, sens du service client et gestion de la cuisine.
- Bonne connaissance en gestion des stocks.
- Présentation soignée, capacités relationnelles et esprit d'équipe.

PROFIL

- Jouir d'une bonne moralité ;
- Jouir de ses droits civiques et d'une bonne santé ;
- Preuve des expériences dans le domaine
- **Expérience** : Minimum **2 à 3 ans d'expériences** à ce poste similaire.
- **Qualités requises** : Ponctualité, Travail en équipe, Disponibilité.

À TESTER: 1 Préparer un plat de votre carte en quantité définie.

2 Évaluez le goût, la régularité des portions,

3 La propreté et le temps de réalisation.

UN (E) (01) TECHNICIEN (NE) DE SURFACE

DESCRIPTION DES TACHES

- Capable d'entretenir un restaurant, Hôtel, Bureau ou Etablissement collectif
- Capable de nettoyer les sols, surfaces, sanitaires et espaces clients selon un planning;
- Maitriser l'utilisation des matériels et produits selon les consignes avec les protections adaptées ;
- Savoir distinguer le matériel affecté aux différentes zones, gérer les déchets et signaler les anomalies.

COMPETENCES :

- Avoir de l'expérience dans le domaine
- Discrétion, ponctualité, dynamisme, entretien des matériels
- Présentation soignée, capacités à vérifier son propre travail.
- Excellentes qualités relationnelles, sourire constant, disponibilité.
- privilégier la méthode, la rigueur et l'autonomie

PROFIL

- Jouir d'une bonne moralité ;
- Preuve des expériences ;
- **Expérience** : Minimum **2 ans d'expériences** à un poste similaire.

À TESTER: Nettoyer une zone définie et expliquer la méthode suivie.

UN (E) (01) SERVEUR (SE)

DESCRIPTION DES TACHES :

- Etre accueillante, organiser et attentives aux clients
- Capable de préparer la salle, d'accueillir, d'installer les clients et expliquer la carte;
- Prendre des commandes précises, server au plateau et débarrasser proprement;
- Conseiller un plat ou une boisson,
- Proposer un complément pertinent et traiter une réclamation avec calme;
- Vérifier les Additions et maîtriser les encaissements

COMPETENCES :

- Expérience en réception.
- Sens du service, calme, disponibilité, adaptabilité.
- Bonne maîtrise du français et de l'anglais.
- Discrétion, ponctualité, travail en équipe, présentation soignée.
- Respecter les Horaires de travail (Soirée et Évènements)

PROFIL

- Jouir d'une bonne moralité ; Apte à travailler
- Avoir de l'expériences à un poste de Serveur ;
- Un débutant peut être retenu s'il réussit la mise en situation
- Expérience des buffets et cocktails dînatoires;
- Bonne Maitrise du Français et de L'anglais
- **Qualités requises** : Accueillant, Souriante, Dynamisme, Calme, Ponctualité, Disponibilité.

- À TESTER:**
- 1 Accueillir un client, présenter deux plats,
 - 2 Prendre une commande et servir un plateau.
 - 3 Observez surtout la précision, la courtoisie et l'organisation.

UN (E) (01) BARMAN/ MIXOLOGUE

DESCRIPTION DES TACHES

- Avoir des compétences en mixologie et en gestion du Bar
- Savoir préparer des cocktails avec et sans alcool,
- Respecter les dosages, utiliser le matériel et choisir une présentation adaptée
- Savoir travailler avec le Sodabi, les fruits, le gingembre, la menthe et les sirops.
- Capable de suivre les fiches recettes, contrôler les stocks,
- limiter les pertes et anticiper les besoins pour les événements
- Créer et standardiser des cocktails signature, calculer le coût par verre et conseiller les clients.
- Être courtois, discret, efficace et flexible notamment en termes d'horaires.

COMPETENCES :

- Avoir un profil polyvalent
- Expérience en Barman /Mixologue
- Discrétion, patience, Dynamisme, efficacité,
- Sens du travail en équipe

PROFIL

- Jouir d'une bonne moralité ;
- **Formation** : En Bartending ou Mixologie Appréciee
- **Expérience** : Minimum **2 ans d'expériences** au Bar.

À TESTER: Réaliser un cocktail alcoolisé et un cocktail sans alcool puis expliquer les dosages et les ingrédients utilisés.

DEPOT DES DOSSIERS

Les candidatures sont à soumettre à l'adresse mail – prefere24@gmail.com (NB : Mettre en objet le poste concerné) et via notre site emploi :

✚ Candidats sans compte : <https://recrutement-prefereplus.com/register>

✚ Candidats ayant déjà un compte : <https://recrutement-prefereplus.com/login>

- Pour tout renseignement, consultez www.prefereplus.com ou la page Facebook de PREFERE PLUS ou appelez-le **+229 0197151993 / 0140118884**
- Date limite de dépôt : **Lundi 19 octobre 2026 à 18h 00**

ATTENTION : Le cabinet PREFERE PLUS ne perçoit aucun frais de quelque nature que ce soit de la part des candidats tout au long du processus de recrutement (dépôt de candidature, étude du CV, entretien d'embauche et traitement final des candidatures). En outre, le cabinet ne demande aucune information sur les comptes bancaires des candidats. Le cabinet décline toute responsabilité de publications frauduleuses d'offres d'emploi en son nom ou, de manière générale, d'utilisation frauduleuse de son nom de quelque manière que ce soit.