

Dans le cadre du démarrage effectif de ses activités commerciales prévu au premier trimestre 2027, la Société d'Exploitation des Loisirs et Activités du Golf d'Avlékété S.A. recrute pour le poste de Chef Cuisinier.

Date limite de candidature : 30/10/2026 à 23 h 59.

Finalités du poste

Le Chef Cuisinier conçoit, organise et pilote l'ensemble de la production culinaire du Club House (restaurant, snacking / halfway house, petit-déjeuner, événementiel) selon les standards internationaux d'un établissement 5 étoiles.

Il/Elle est garant(e), en lien direct avec le Responsable Food & Beverage (F&B), de la qualité de l'offre culinaire, de la maîtrise des coûts, de la sécurité alimentaire et de la montée en compétence de son équipe.

Missions principales

Conception de l'offre culinaire

- Élaboration des cartes (restaurant, snacking sur parcours / halfway house, petit-déjeuner, offres événementielles et séminaires) en lien avec le Responsable F&B;
- Création et actualisation des fiches techniques : grammages, allergènes, coûts, dressage, temps de production;
- Intégration des produits locaux béninois et prise en compte des contraintes d'approvisionnement du marché de Cotonou;
- Calcul et suivi du food cost, définition des prix de vente en cohérence avec le positionnement 5 étoiles du Club House.

Management et organisation de la brigade

- Recrutement, formation continue et montée en compétence de l'équipe cuisine;
- Élaboration des plannings et répartition des postes selon l'activité et la saisonnalité;
- Animation des briefings quotidiens (menu du jour, allergènes, événements, retours clients);

- Pilotage de la production en service : mise en place, envoi, contrôle du dressage et de la qualité des assiettes.

Gestion et conformité

- Gestion des commandes, réception des marchandises et contrôle qualité des fournisseurs;
- Gestion des stocks cuisine et réalisation des inventaires réguliers;
- Application stricte des normes HACCP : marche en avant, traçabilité, chaîne du froid, plan de nettoyage et de désinfection;
- Maîtrise des ratios clés (food cost, gaspillage) et reporting régulier au Responsable F&B;
- Élaboration des offres spéciales pour les événements du Club House (compétitions de golf, séminaires, réceptions);
- Le Club House du Ouidah Golf Club est ouvert 7 j/7 (restauration, bar, événementiel); le parcours de golf ferme à 20 h 00. Les horaires de service sont organisés en conséquence, avec possibilité de travail en soirée, les week-ends et les jours fériés, selon le planning.

Profil

- Formation en cuisine (CAP/BEP, Bac Pro, école hôtelière) ou expérience équivalente;
- Expérience confirmée de huit (08) ans minimum, dont une expérience réussie en tant que Chef de cuisine ou Sous-chef (trois (03) ans) en établissement 4-5 étoiles;
- Une expérience internationale ou en ouverture d'établissement est fortement appréciée;
- Français courant, anglais professionnel apprécié pour la clientèle internationale;
- Maîtrise des techniques culinaires classiques et internationales;
- Solide expérience en gestion de brigade, construction de carte et fiches techniques;
- Connaissance approfondie des normes HACCP et de leur mise en œuvre opérationnelle;
- Maîtrise du food cost et des outils de gestion de stock et de reporting.

Exigences communes

- Avoir une excellente maîtrise des outils bureautiques (Microsoft Office, suite Google, etc.), selon les exigences du poste.
- Avoir une bonne capacité organisationnelle et un sens du détail.
- Avoir de bonnes aptitudes à la communication orale et écrite.
- Avoir une grande capacité à travailler en équipe et à gérer les priorités.
- Avoir le sens de la discrétion et respecter la confidentialité ainsi que les règles de moralité, d'éthique et d'intégrité.

Dans une démarche d'inclusion et d'égalité des chances, les candidatures féminines et celles des personnes en situation de handicap sont particulièrement encouragées.

À propos de LAGO Avlékété S.A.

En vue de révéler le potentiel touristique du Bénin et d'en faire une destination de premier choix, l'État béninois a entrepris, entre autres projets, dans le cadre du Programme d'Actions du Gouvernement (PAG), la construction à Avlékété (commune de Ouidah) d'un golf doté d'espaces spécifiquement dédiés à la pratique de cette discipline sportive.

Promu sous la marque commerciale « Ouidah Golf Club (OGC) », le projet s'inscrit dans la vision gouvernementale d'un Bénin ouvert, compétitif et tourné vers le tourisme haut de gamme, capable de rivaliser avec les grandes destinations du continent africain.

Afin d'assurer sa gestion, le Gouvernement a créé, par décret n° 2025-314 du 11 juin 2025, la société dédiée dénommée « Société d'Exploitation des Loisirs et Activités du Golf d'Avlékété S.A. (LAGO Avlékété S.A.) ».

La nouvelle société a ainsi pour mission de gérer, développer et promouvoir les infrastructures de loisirs installées sur le site, afin de faire du Golf d'Avlékété un véritable pôle d'attractivité.

Société d'exploitation des Loisirs et Activités du Golf d'Avlékété S.A. (LAGO S.A.). SA au capital de 10 000 000 F CFA.

Adresse : Parcelle M, Maison Richard SEGLA, Gbéto, 5ème arrondissement, Cotonou, Littoral.

RCCM : RB/COT/25 B 40974 du 28/08/2025. IFU : 3202534746051. Adresse institutionnelle : lagoonavlekete@finances.bj.

Dossier de candidature

Les dossiers de candidature doivent être constitués des éléments suivants :

- Un curriculum vitae (CV) détaillé mentionnant les références des différents postes occupés;
- Une lettre de motivation adressée au Directeur Général de LAGO Avlékété S.A.;
- Les copies des diplômes et des attestations de travail;
- Les preuves des expériences mentionnées dans le CV.

Modalités de candidature

Le dossier de candidature doit être constitué de fichiers électroniques au format PDF et transmis à l'adresse suivante :

contact@ouidahgolfclub.com

Date limite de candidature : 30/10/2026 à 23 h 59.

[Consulter l'avis officiel](#)

cDiscussion.com