Un (01) CHEF CUISINIER (H/F)

Référence de l'offre	Esa2026/RE/ESAR
Lieu d'affectation	Cotonou
Rémunération et avantages	A discuter selon profil

Contexte

ESA Recrutement et Intérim recrute, pour le compte d'une résidence de haut standing, un **Chef Cuisinier**. Lieu de vie, la résidence reçoit occasionnellement des hôtes de haut rang pour des déjeuners, dîners et réceptions. Le chef garantit la qualité, la régularité et la sécurité de tout ce qui est servi. Il organise les repas avec la gouvernante et assure le service à table, en relais ou en appui de celle-ci.

Missions et responsabilités

1. **Cuisine du quotidien, équilibrée et variée**
   - Établir les menus des repas quotidiens avec la gouvernante, selon les goûts, les horaires et les régimes des résidents ;
   - Préparer chaque jour un petit-déjeuner complet : jus frais, fruits, viennoiseries et pains maison, œufs et préparations chaudes, spécialités locales ; préparer également le déjeuner, le dîner et les collations ;
   - Garantir la régularité du goût, des cuissons et du dressage ;
   - Veiller à l'équilibre nutritionnel : privilégier les produits frais et de saison et les cuissons saines, maîtriser le sel, le sucre et les matières grasses ;
   - Assurer la variété des repas : faire tourner les menus, sans répéter un plat dans la semaine.

2. **Identité culinaire**
   - Savoir revisiter la cuisine béninoise et ouest-africaine selon les codes de la gastronomie contemporaine ;
   - Maîtriser les cuisines méditerranéenne et asiatique, ainsi que la cuisine française classique et contemporaine ;
   - Savoir réaliser pâtisseries et desserts maison, ainsi que des pièces cocktail et apéritives, salées et sucrées ;

3. **Service à table**
   - Assurer le service à table, en relais ou en appui de la gouvernante, au quotidien comme lors des réceptions ;

- Savoir pratiquer le service à l'assiette, à la française et à l'anglaise ; présenter les plats et les vins aux convives ;
- Réaliser la mise en place et les arts de la table, en coordination avec la gouvernante ;

4. Réceptions

- Proposer des menus pour chaque événement : déjeuner restreint, dîner assis, cocktail, buffet ;
- Prendre en compte les contraintes des invités : allergies, régimes médicaux, prescriptions religieuses, usages culturels ;
- Recruter et conduire les renforts de cuisine et de service ; répartir le service avec la gouvernante ;
- Encadrer les traiteurs pour les réceptions de grande ampleur.

5. Sécurité alimentaire et hygiène

- Appliquer les règles d'hygiène selon la méthode HACCP ;
- Assurer la traçabilité complète des produits, de la réception à l'assiette ;
- Contrôler toute denrée entrant en cuisine ; restreindre l'accès à la cuisine et aux réserves ;
- Conserver des échantillons témoins des plats servis lors des réceptions.

6. Approvisionnement et gestion

- Sélectionner les fournisseurs ; privilégier les produits locaux de qualité ;
- Gérer les commandes, les stocks et les réserves ; maîtriser les pertes ;
- Tenir le budget alimentaire, avec compte rendu mensuel et justificatifs ;
- Maintenir la propreté de la cuisine et des réserves ; entretenir le matériel et les équipements.

7. Confidentialité

- Respecter une confidentialité absolue sur la vie privée des résidents et sur tout ce qui est vu, entendu ou servi dans la maison ;
- S'interdire toute diffusion de photographie de plat, de table ou de réception.

Formation, Expérience et Langue

❑ **Formation**

- Être titulaire d'un Diplôme d'une école hôtelière ou culinaire reconnue. ;
- Avoir une formation complémentaire en pâtisserie, en nutrition ou en hygiène alimentaire appréciée ;
- Les profils autodidactes ou au parcours atypique peuvent être considérés.

❑ **Expérience**

- Avoir au moins 10 ans d'expérience en cuisine, dont 5 ans comme chef ou second de cuisine ;
- Avoir de l'expérience en restaurant gastronomique, palace, hôtel 5 étoiles, ou résidence privée ou officielle de haut standing ;
- Avoir une expérience dans la gestion des dîners assis et réceptions accueillant des personnalités ;
- Avoir une bonne maitrise du service en salle.

❑ **Langue**

- Français : avoir un niveau de langue courant, à l'écrit et à l'oral.
- Anglais : avoir un niveau de langue courant, à l'écrit et à l'oral.

Savoir s'exprimer dans une langue nationale du Bénin (appréciée, non obligatoire).

Compétences et Savoir-faire

❑ **Compétences culinaires**

- Avoir une bonne maîtrise de la cuisine française classique et contemporaine ;
- Avoir une bonne connaissance des cuisines béninoise et ouest-africaine ;
- Avoir une maîtrise des cuisines méditerranéenne et asiatique ;
- Avoir des connaissances en nutrition et en cuisine équilibrée ;
- Avoir l'expérience des régimes spécifiques : sans gluten, halal, végétarien, médicaux ;
- Être capable de réaliser pâtisserie, viennoiserie et pains maison ;
- Être capable de préparer des pièces cocktail et apéritives.

❑ **Service**

- Être capable d'assurer le service à table (à l'assiette, à la française, à l'anglaise).
- Avoir une maîtrise des arts de la table, au niveau d'un maître d'hôtel.

❑ **Gestion et organisation**

- Avoir la maîtrise des normes HACCP et de la gestion des stocks ;
- Être autonome au quotidien ;
- Être capable de conduire une équipe de renfort lors des réceptions ;
- Avoir une bonne maîtrise des outils numériques courants.

Ce profil est-il le vôtre ?

ENVOYEZ votre dossier de candidature à l'adresse électronique suivante : https://www.esarecrutement.com/job/un-01-chef-cuisinier-hf ou à l'adresse mail job.bj@esarecrutement.com en précisant en objet : **Candidature au poste de CHEF CUISINIER.**

PIECES A FOURNIR :

1) Une lettre de motivation adressée au Directeur Général de ESA Recrutement & Intérim en précisant le poste ;
2) Un CV détaillé ;
3) Une copie du dernier diplôme ;
4) Les preuves des expériences professionnelles.

Date limite de dépôt des candidatures : 15 novembre 2026