

 <p>TALENTS Conseils Nous créons la passion et l'énergie</p>	<p>BEST HUMAN RESSOURCES CONSULTING AGENCY - WEST AFRICA -</p> <p>AFRICAN CORPORATE EXCELLENCE AWARDS 2016</p> <p>CV MAGAZINE</p>	<p>TALENTS PLUS CONSEILS BENIN</p> <p>Filiale de TALENTS PLUS AFRIQUE <i>Label de G.R.H. en Afrique</i></p>	<p>Solutions RH et SIRH</p> <p>TALENTS PLUS CONSEILS BENIN TALENTS PLUS E.T.T. BENIN TALENTS PLUS CONSEILS MALI TALENTS PLUS CONSEILS CÔTE D'IVOIRE TALENTS PLUS E.T.T. TOGO</p>
---	---	---	--

Le Cabinet **TALENTS PLUS E.T.T.**, **agence de travail temporaire au Bénin** recrute pour l'un de ses partenaires :

UN (01) CHEF CUISINIER (Ref.: ETT-0126R05RAC)

Missions :

La mission du **Chef Cuisinier** est de faire une :

- Conception et création culinaire ;
- Organisation et gestion de la cuisine.
- Qualité et hygiène;
- Gestion des approvisionnements.

PRINCIPALES ACTIVITES :

- Veiller au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Assurer la propreté et l'entretien du matériel, des équipements et des locaux de cuisine ;
- Préparer et cuisiner les plats selon les standards de qualité établis ;
- Participer à l'élaboration des menus et des cartes ;
- Contrôler la qualité et la fraîcheur des produits utilisés ;
- Gérer les stocks et les approvisionnements ;
- Respecter les procédures internes et les délais de production ;
- Travailler en collaboration avec l'équipe de cuisine ;
- Adapter les préparations selon les besoins et les demandes spécifiques.

PROFIL :

- **Diplôme requis** : Bac Professionnel Cuisine ou **diplôme en Hôtellerie-Restauration** (BTS Hôtellerie-Restauration, Licence en Hôtellerie ou équivalent) et ou une formation complémentaire en cuisine gastronomique ou internationale est un atout.
- Justifier de deux (02) ans d'expérience avérée en cuisine ;
- Être bilingue français / anglais (atout majeur) ;
- Être disponible immédiatement ;
- Avoir une bonne capacité de déplacement et d'intervention selon les besoins ;
- Être sérieux, organisé et passionné par la cuisine.

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES :

- Avoir un minimum de deux (02) ans d'expérience opérationnelle dans le domaine de la cuisine;
- Expérience confirmée en préparation et gestion de plats variés ;
- Maîtrise des techniques culinaires professionnelles ;
- Expérience en gestion ou travail au sein d'une brigade de cuisine ;

 <p>TALENTS Conseils Nous créons la passion et l'énergie</p>	<p>BEST HUMAN RESSOURCES CONSULTING AGENCY - WEST AFRICA -</p> <p>AFRICAN CORPORATE EXCELLENCE AWARDS 2016</p> <p>CV MAGAZINE</p>	<p>TALENTS PLUS CONSEILS BENIN</p> <p>Filiale de TALENTS PLUS AFRIQUE <i>Label de G.R.H. en Afrique</i></p>	<p>Solutions RH et SIRH</p> <p>TALENTS PLUS CONSEILS BENIN TALENTS PLUS E.T.T. BENIN TALENTS PLUS CONSEILS MALI TALENTS PLUS CONSEILS CÔTE D'IVOIRE TALENTS PLUS E.T.T. TOGO</p>
---	---	--	---

- Capacité à travailler sous pression et à respecter les délais ;
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Ce profil est-il le vôtre ?

Envoyez OBLIGATOIREMENT votre dossier par mail, en précisant en objet l'intitulé du poste **CHEF CUISINIER (Ref.: ETT-0126R05RAC)** à recrutement-ett@talentsplusafrique.com

Un accusé de réception vous sera envoyé dès réception du dossier de candidature, cependant si vous ne recevez pas ledit accusé de réception, merci de bien vouloir renvoyer le mail.

LIEU DU CONTRAT : NIGERIA – BENIN

PIECES A FOURNIR :

- Une lettre de motivation adressée au Directeur Général de TALENTS PLUS ETT précisant le poste et sa référence (y inscrire votre disponibilité et votre prétention salariale) ;
- Un Curriculum Vitae détaillé ;
- Copie des diplômes obtenus ;
- Les copies des attestations/certificats de travail.

(Tout dossier de candidature ne respectant pas cette exigence sera purement et simplement rejeté).

NB:

- *En soumettant votre candidature, vous nous donnez également votre consentement pour la collecte, le stockage, le traitement de vos données personnelles.*
- *Vous pouvez à toute étape du processus, exercer votre droit d'opposition.*

Dates limite de dépôt : **31 Janvier 2026**

Disponibilité immédiate ou selon la durée du préavis

Pour plus d'infos : 00 229 01 96 35 77 22/www.talentsplusafrique.com