

 <p><b>ALENTIS</b> 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><b>TALENTS PLUS CONSEILS BENIN</b></p> <p>Filiale de <b>TALENTS PLUS AFRIQUE</b> <i>Label de G.R.H. en Afrique</i></p>	<p><b>Solutions RH et SIRH</b></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 varies ;
- Maîtrise des techniques culinaires professionnelles ;
- Expérience en gestion ou travail au sein d'une brigade de cuisine ;

	 <b>African Corporate Excellence Awards 2016</b> <b>CV MAGAZINE</b>	<b>TALENTS PLUS CONSEILS BENIN</b> <b>Filiale de TALENTS PLUS AFRIQUE</b> <i>Label de G.R.H. en Afrique</i>	<b>Solutions RH et SIRH</b> <b>TALENTS PLUS CONSEILS BENIN</b> <b>TALENTS PLUS E.T.T. BENIN</b> <b>TALENTS PLUS CONSEILS MALI</b> <b>TALENTS PLUS CONSEILS CÔTE D'IVOIRE</b> <b>TALENTS PLUS E.T.T. TOGO</b>
--	--	---	---

- 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](mailto: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, exercez 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](http://www.talentsplusafrique.com)