

## **AVIS DE RECRUTEMENT**

Le Département Recrutement de la Société Afrique Conseil recrute **pour un HÔTEL 4 ÉTOILES à Abomey**, du personnel pour occuper les postes ci-après :

### **CATÉGORIE 1 : POSTES OPÉRATIONNELS**

1. SERVEUR/SERVEUSE
2. CUISINIER
3. BARMAN
4. FEMME DE CHAMBRE
5. AGENT DE NETTOYAGE

### **CATÉGORIE 2 : POSTES D'ENCADREMENT**

1. CHEF DE CUISINE
2. CHEF PÂTISSIER
3. RESPONSABLE RESTAURATION
4. RESPONSABLE FINANCIER
5. CHEF DE RÉCEPTION

### **CATÉGORIE 1 : POSTES OPÉRATIONNELS**

#### **1. SERVEUR/SERVEUSE (Réf : SV0625)**

#### **Missions principales :**

- Accueillir et servir la clientèle au restaurant et en room service
- Prendre les commandes et conseiller les clients sur les mets et boissons
- Assurer le service des repas selon les standards de l'hôtellerie 4 étoiles
- Maintenir la propreté et l'organisation de sa zone de service
- Participer à la mise en place et au rangement des tables

#### **Profil recherché:**

- Âge: 25 à 30 ans
- Formation : BEPC/CAP Hôtellerie-Restauration ou équivalent

- Expérience : Minimum 2 ans en restauration hôtelière ou gastronomique
- Maîtrise du français parlé et écrit
- Présentation soignée et sens du service client
- Capacité à travailler en équipe et sous pression
- Disponibilité pour horaires (week-ends, jours fériés)
- Parler l'anglais et ou une langue étrangère sera un atout

**Compétences requises:**

- Techniques de service à table
- Connaissance des vins et cocktails de base
- Notions d'hygiène alimentaire
- Connaissance de l'utilisation de logiciels de caisse/commande (un atout)

**2. CUISINIER (Réf : CS0625)**

**Missions principales :**

- Préparer les plats selon les fiches techniques et selon les standards qualité les plus élevés
- Assurer la mise en place et l'organisation de son poste de travail
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Participer à l'élaboration des menus avec le Chef de cuisine
- Gérer les stocks de sa section et signaler les besoins

**Profil recherché:**

- Âge: 25 à 30 ans
- Formation : BEPC/CAP Cuisine ou équivalent
- Expérience : Minimum 2 ans en cuisine hôtellerie ou restauration
- Maîtrise des techniques culinaires de base
- Créativité et passion pour la gastronomie
- Résistance physique et capacité à travailler debout
- Disponibilité pour horaires (week-ends, jours fériés).

**Compétences requises:**

- Techniques de découpe et cuisson
- Connaissance de la cuisine locale et internationale
- Capacité d'adaptation aux différents postes en cuisine
- Maîtrise des normes HACCP (un atout) ?

### **3. BARMAN (Réf: BRM 0625)**

#### **Missions principales :**

- Préparer et servir cocktails, boissons chaudes et froides
- Accueillir et conseiller la clientèle au bar
- Gérer la caisse et l'encaissement des consommations
- Maintenir la propreté et l'approvisionnement du bar
- Animer l'espace bar selon les événements

#### **Profil recherché:**

- Âge: 25 à 30 ans
- Formation : Formation en bar/mixologie ou expérience équivalente
- Expérience : Minimum 2 ans comme barman dans l'hôtellerie
- Excellente présentation et aisance relationnelle
- Créativité dans la préparation des cocktails
- Sens commercial développé
- Maîtrise de l'anglais (atout)
- Disponibilité pour horaires (week-ends, jours fériés).

#### **Compétences requises:**

- Techniques de mixologie et flair bartending
- Connaissance des alcools, vins et spiritueux
- Gestion de caisse et calcul mental
- Animation et sens de l'accueil

### **4. FEMME DE CHAMBRE (Réf : FCH 0625)**

#### **Missions principales:**

- Nettoyer et préparer les chambres selon les standards 4 étoiles
- Vérifier l'état des équipements et signaler les dysfonctionnements
- Gérer l'approvisionnement en linge et produits d'accueil
- Assurer l'entretien des espaces communs des étages
- Respecter l'intimité et les biens des clients

#### **Profil recherché:**

- Âge: 25 à 30 ans
- Formation : Niveau BEPC minimum, formation hôtelière appréciée

- Expérience : Minimum 2 ans en hôtellerie ou entretien
- Rigueur, discrétion et sens de l'organisation et du détail.
- Résistance physique et rapidité d'exécution
- Respect des normes d'hygiène et de propreté
- Ponctualité et fiabilité
- Disponibilité pour horaires décalés (week-ends, jours fériés).

**Compétences requises:**

- Techniques de nettoyage professionnel
- Utilisation des produits d'entretien
- Organisation du travail et gestion du temps
- Notions de base en maintenance hôtelière

**5. AGENT DE NETTOYAGE (Réf : ANET 0625)**

**Missions principales :**

- Assurer le nettoyage des espaces communs (lobby, couloirs, bureaux)
- Entretien des sanitaires publics et des zones techniques
- Gérer les déchets et le tri sélectif
- Participer au nettoyage des espaces extérieurs
- Respecter les protocoles d'hygiène et de sécurité

**Profil recherché:**

- Âge: 25 à 30 ans
- Formation : Niveau BEPC, formation en hygiène/propreté appréciée
- Expérience : Minimum 2 ans en nettoyage professionnel
- Conscience professionnelle et autonomie
- Respect des consignes et des horaires
- Capacité à travailler en équipe
- Disponibilité pour horaires (week-ends, jours fériés).

**Compétences requises:**

- Maîtrise des techniques de nettoyage
  - Utilisation sécurisée des produits chimiques
  - Conduite d'équipements de nettoyage
  - Notions de sécurité au travail
-

## CATÉGORIE 2 : POSTES D'ENCADREMENT

### 1. CHEF DE CUISINE (Réf : CCS 0625)

#### Missions principales :

- Superviser l'ensemble de l'activité culinaire de l'hôtel
- Élaborer les menus et créer de nouvelles recettes
- Gérer l'équipe de cuisine (planning, formation, évaluation)
- Contrôler la qualité, les coûts et le respect des normes d'hygiène
- Gérer les approvisionnements et les relations fournisseurs

#### Profil recherché:

- Âge: 30 à 40 ans
- Formation : BTS Hôtellerie-Restauration ou équivalent (**Avoir fait une spécialisation serait un atout**)
- Expérience : Minimum 5 ans dont au moins 3 ans à un poste de chef de cuisine ou équivalent
- Leadership et capacités managériales confirmées
- Maîtrise de la cuisine gastronomique et locale
- Compétences en gestion (coûts, stocks, personnel)
- Créativité et innovation culinaire
- Bonne présentation
- Disponibilité pour horaires décalés (week-ends, jours fériés).

#### Compétences requises:

- Management d'équipe et formation du personnel
- Gestion des coûts et contrôle budgétaire
- Maîtrise des normes HACCP et sécurité alimentaire
- Négociation avec les fournisseurs
- Utilisation de logiciels de gestion (stocks, coûts)

### 2. CHEF PÂTISSIER (Réf : CPT 0625)

#### Missions principales :

- Concevoir et réaliser les desserts, viennoiseries et pâtisseries
- Superviser la section pâtisserie et former les commis
- Gérer les stocks spécifiques à la pâtisserie
- Créer des desserts signature pour l'établissement
- Assurer la décoration des buffets et événements spéciaux

**Profil recherché:**

- Âge: 30 à 40 ans
- Formation : CAP/BEPC Pâtisserie + formations complémentaires
- Expérience : Minimum 5 ans en pâtisserie hôtelière ou fine
- Maîtrise des techniques pâtisseries traditionnelles et modernes
- Créativité artistique et sens esthétique développé
- Rigueur et précision dans l'exécution
- Capacité d'innovation et de création
- Disponibilité pour horaires décalés (week-ends, jours fériés).

**Compétences requises:**

- Techniques pâtisseries avancées (chocolaterie, glacerie, confiserie etc.)
- Décoration et présentation artistique
- Gestion des coûts matières en pâtisserie
- Encadrement d'équipe pâtisserie
- Respect des contraintes diététiques et allergènes

**3. RESPONSABLE RESTAURATION (Réf: RRT 0625)**

**Missions principales :**

- Superviser l'ensemble du service de restauration (salle, bar, room service)
- Gérer et former l'équipe de service
- Assurer la satisfaction client et traiter les réclamations
- Contrôler les recettes et la rentabilité du département
- Coordonner avec la cuisine pour optimiser le service

**Profil recherché:**

- Âge: 30 à 40 ans
- Formation : BTS Hôtellerie ou Management + expérience terrain
- Expérience : Minimum 5 ans en restauration dont 3 ans d'encadrement
- Excellence relationnelle et sens du service client
- Compétences commerciales et de gestion

- Leadership naturel et capacité à fédérer
- **Maîtrise de l'anglais (atout)**
- Disponibilité pour horaires décalés (week-ends, jours fériés).

**Compétences requises:**

- Management d'équipe pluridisciplinaire
- Analyse des performances et reporting
- Techniques de vente et de merchandising
- Gestion des conflits et service après-vente
- Maîtrise des outils de gestion hôtelière

**4. RESPONSABLE FINANCIER (Réf : RF 0625)**

**Missions principales :**

- Gérer la comptabilité générale et analytique de l'hôtel
- Établir les budgets prévisionnels et suivre les écarts
- Superviser la facturation clients et le recouvrement
- Gérer la paie et les déclarations sociales et fiscales
- Produire les reporting de gestion pour la direction

**Profil recherché:**

- Âge: 30 à 40 ans
- Formation : Master/Licence en Comptabilité-Finance ou équivalent
- Expérience : Minimum 5 ans en comptabilité, idéalement en hôtellerie
- Rigueur, discrétion et sens de l'analyse
- Maîtrise des logiciels comptables et de gestion
- Connaissance de la réglementation comptable et fiscale
- Capacité de synthèse et de communication

**Compétences requises:**

- Comptabilité générale et analytique
- Contrôle de gestion et analyse financière
- Fiscalité d'entreprise et droit social
- Maîtrise d'Excel et logiciels spécialisés
- Audit interne et procédures de contrôle

**5. CHEF DE RÉCEPTION (Réf :CR 0625)**

### **Missions principales :**

- Superviser l'accueil et les services front office
- Gérer l'équipe de réception (planning, formation, évaluation)
- Optimiser le taux d'occupation et le chiffre d'affaires des chambres
- Assurer la satisfaction client et gérer les réclamations
- Coordonner avec les autres départements

### **Profil recherché:**

- Âge: 30 à 40 ans
- Formation : BTS Hôtellerie-Tourisme ou Management hôtelier
- Expérience : Minimum 5 ans en réception dont 3 ans d'encadrement
- Excellence relationnelle et présentation irréprochable
- **Maîtrise parfaite du français et de l'anglais**
- Compétences commerciales et en gestion du rendement
- Leadership et capacités de coordination
- Disponibilité pour horaires décalés (week-ends, jours fériés).

### **Compétences requises:**

- Management d'équipe front office
- Gestion du rendement
- Maîtrise des systèmes de réservation (PMS)
- Gestion des réclamations et service client
- Techniques de vente et de négociation commerciale

### **L'un de ces profils est-il le vôtre ?**

### **Déposer vos dossiers :**

- ▶ **Au Secrétariat de la société Afrique Conseil, Avenue Van Vollen Hoven n°634, face "Full Energy" ex-CABOMA à Cotonou, Téléphone : (229) 0190921753**
- ▶ **ET OBLIGATOIREMENT SUR LE SITE**  
**[www.afriqueconseil.com](http://www.afriqueconseil.com)**

**Date limite de dépôt : 23 JUIN 2025 A 18H30**

### **PIÈCES À FOURNIR :**

- 1- Lettre de motivation précisant l'adresse, les contacts téléphoniques et E-mail du postulant, nom **et Référence du poste** ;
- 2- CV récent détaillé précisant, la date de naissance du candidat, les diplômes (année et lieu d'obtention), durée (mois et/ou années) des expériences, contacts téléphoniques et E-mail des employeurs, noms et contacts de l'employeur le plus important de leur carrière et nombre d'années d'expériences à son service.
- 3- Les copies des diplômes exigés et des attestations de travail qui justifient les expériences professionnelles et compétences annoncées dans le CV. **LES ORIGINAUX SERONT CONTRÔLES AVANT LES TESTS DE COMPETENCE**
- 4- Les adresses électroniques et téléphoniques de (03) personnes de référence.

**NB :**

**Tout dossier physique de candidature doit être classé suivant l'ordre de numérotation ci-dessus et les dossiers électroniques doivent être présentés en un seul fichier PDF dans le même ordre, pour être pris en compte**

- **Seuls (es) les candidats (es) présélectionnés (es) seront contactés (es) par mail et par téléphone pour la suite de la sélection.**

***Pour toutes informations complémentaires, consulter :***

☞ Les réseaux sociaux.

☞ ***L'espace emploi du site au [www.afriqueconseil.com](http://www.afriqueconseil.com)***