

Le cabinet **RH CHALLENGE** recrute pour un restaurant de la place les profils ci-après :

**Poste proposé** : Cuisiniers Fast Food

**Description du poste**

**Activités Principales**

Sous l'autorité du chef et en collaboration avec ses collaborateurs, le cuisinier aura pour mission de réaliser les activités suivantes :

- Approvisionnement /Stockage (réception et vérification des livraisons, réalisation d'inventaires...)
- Organisation du travail et de la production (planification des tâches...)
- Production culinaire
- Dressage et envoi des préparations

Application et contrôle des normes d'hygiène et sécurité

**Profil du poste**

**Compétences principales**

Avoir une formation dans le domaine de la cuisine, où vous disposez d'une expérience significative sur le même type de poste.

Faire preuve de créativité, savoir s'adapter au rythme des différents services et être à l'écoute des goûts et attentes de la clientèle.

- Avoir déjà exercé dans un Fast Food au moins 2 ans au poste de cuisinier
- Respecter les horaires de travail et être disponible
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Organiser son travail en fonction du personnel présent
- Utiliser ses savoir-faire en fonction des commandes
- Elaborer des fiches techniques nouvelles
- Etre dynamique et respectueux
- Savoir travailler en équipe
- Savoir communiquer et être un bon manager
- Avoir une apparence soignée et être propre
- Contribuer à l'évolution du restaurant en apportant des clients, savoir travailler en équipe

**Dossiers de candidature**

Un CV et une lettre de motivation à envoyer à l'adresse suivante en mettant en Objet « Cuisinier Fast Food »

E-mail : [rhchallengeguinée@gmail.com](mailto:rhchallengeguinée@gmail.com)

Contact : 628281312/663112740

Date limite de dépôt de dossier : **Le 15 Septembre 2022**

## **Poste proposé** : Pâtisseries

### **Description du poste** :

- Encadre l'équipe de pâtisserie dans son travail au quotidien
  - Fait respecter les règles et procédures
  - Préparer et confectionner les produits selon les règles hygiène et de sécurité alimentaire
  - Respecter les processus de fabrication
  - Exécuter les préparations de base (sélection et dosage des ingrédients)
  - Réaliser des pâtes de base (friables, levées, biscuit...), les crèmes, mousses et garnitures
  - Effectuer le garnissage et montage des préparations
  - Réaliser la conduite des cuissons (gaz, induction, fours : tous types)
  - Nettoyer et maintenir en état de propreté et hygiène le plan de travail les outils et les locaux
  - créer et élaborer des nouveautés selon les besoins du restaurant
- Analyser les forces et faiblesses de la production
- Identifier les points négatifs et les transmettre à la direction
  - Apporter des solutions pertinentes à des fins de réorganisation d'une partie ou de l'ensemble de la production

### **Profil du poste**

#### **Compétences principales**

Avoir une formation dans le domaine de la cuisine, où vous disposez d'une expérience significative sur le même type de poste.

Faire preuve de créativité, savoir s'adapter au rythme des différents services et être à l'écoute des goûts et attentes de la clientèle.

- Expérience significative d'au moins 3 ans dans la fonction
  - Management d'une équipe
  - Connaitre les produits de pâtisseries
  - Connaitre les caractéristiques des pâtes de pâtisseries et leurs fermentations
  - Connaitre la chaîne de froid
- Connaissance en glacier et chocolatier est un atout
- Organisation et adaptabilité
  - Rigoureux et habile
  - Endurant et patient
  - Etre capable de transmettre son savoir faire

Créatif et sens de l'esthétique

Etre analytique

#### **Dossiers de candidature**

Un CV et une lettre de motivation à envoyer à l'adresse suivante en mettant en Objet « **Pâtissier** »

Email : [rhchallengeguinee@gmail.com](mailto:rhchallengeguinee@gmail.com)

Contact : 628281312/663112740

Date limite de dépôt de dossier : **Le 15 Septembre 2022**

**Poste proposé** : Serveurs /Serveuses

**Description du poste**

Aimer servir les clients et qu'ils se sentent spéciaux grâce à votre attitude et à votre sourire. Etre orienté client, être attentionné et savoir comment aller au-delà des attentes des clients et résoudre des réclamations rapidement et poliment.

Etre responsable de prendre les commandes des clients et de les servir en satisfaisant leurs demandes. Avoir un sixième sens pour recommander les spécialités du jour et les boissons en promotion. Etre énergique, enthousiaste et chaleureux (se), assurer un service soigné, capable d'offrir aux clients une excellente expérience culinaire avec son sourire.

**Profil du poste**

**Compétences principales**

La personne engagée devrait satisfaire aux exigences suivantes :

- Posséder de solides capacités pour le travail en équipe et des compétences d'écoute.
- Avoir une apparence soignée et aimable.
- Etre flexible, accessible et résistante au stress.
- Faire preuve de politesse et d'une attitude serviable pour résoudre les réclamations de clients.
- Avoir envie d'apprendre et obtenir du feedback.

**Taches principales**

- Prendre les commandes de nourriture et boissons auprès des clients et les servir en respectant les directives et les procédures.
- Donner des informations sur le menu et les vins et transmettre les commandes à la cuisine.
- Répondre avec correction aux clients et résoudre avec amabilité les réclamations et les doute.
- Nettoyer la table en retirant la vaisselle et les couverts usagés.
- Appliquer les normes relatives à l'hygiène sur lieu d travail et aux protocoles de présentation des aliments.

**Dossiers de candidature**

Un CV et une lettre de motivation à envoyer à l'adresse suivantes en mettant en Objet « **Serveur /Serveuse** »

Email : [rhchallengeguinee@gmail.com](mailto:rhchallengeguinee@gmail.com)

Contact : 628281312/663112740

Date limite de dossier : **Le 15 Septembre 2022**

## **Poste proposé : Barmans**

### **Description du poste**

Assurer le service des consommations aux clients et gérer les stocks de boisson dans un restaurant. Capacité de proposer des cocktails à la clientèle.

- Assurer l'approvisionnement, la mise en place et le service au bar en intervenant dans les conditions optimales d'hygiène et sécurité.
- Accueillir et conseiller le client.
- Promouvoir le produit du restaurant.
- Contribuer à la fidélisation et au développement de la clientèle.
- Eventuellement, organiser la répartition du travail entre les différents personnels du bar.

### **Profil du poste**

#### **Compétences principales**

- Aisance relationnel, excellente présentation
- Adapter le rythme de son activité à la variation des flux.
- Adapter son comportement et son langage à la diversité des clients.
- Appliquer les réglementations en vigueur sur la consommation d'alcool.
- Assurer la facturation et encaissement sans disfonctionnement.
- Assurer la fluidité.
- Faire preuve de créativité.
- Faire preuve de mémoire visuelle.
- Innover et proposer de nouveaux produits.
- Organiser son poste de travail.
- Suivre un process de fabrication à partir de données quantitatives et qualitatives.
- Utiliser des ressources organoleptiques (odorat et gout)
- Accueillir en personnalisant la relation clients.
- Créer une ambiance conviviale en fonction de l'image et de la culture du restaurant.
- Créer une relation de confiance.
- Savoir alerter ou traiter en direct avec diplomatie tout évènement indésirable.
- Travailler en concertation et complémentarité avec l'ensemble du personnel.

#### **Dossiers de candidature**

Un CV et une lettre de motivation à envoyer à l'adresse suivante en mettant en objet « **Barman** »

Email : [rhchallengeguinee@gmail.com](mailto:rhchallengeguinee@gmail.com)

Contact : 628281312/ 663112740

Date limite de dossier : **Le 15 Septembre 2022**

**Poste proposé** : Caissiers

**Description du poste**

Nous recherchons un caissier capable de gérer toutes les transactions avec les clients d'une manière précise et efficace. Avoir la perception des règlements et l'émission de reçus, faire la confection d'emballage cadeau et le traçage de l'ensemble des transactions en espèces et de crédit. Posséder une expérience antérieure dans un poste de service aux clients, ainsi qu'une bonne connaissance du fonctionnement des caisses enregistreuses. Être en mesure de travailler occasionnellement en soirée et le weekend.

S'assurer du déroulement sans encombre de toutes les transactions et aider à maximiser la satisfaction des clients.

**Profil du poste**

**Compétences principales**

- Gestion des transactions avec les clients
- Enregistre les articles et s'assurer que les prix sont corrects
- Percevoir les règlements en espèces
- Emission de reçus, remboursement, échanges ou tickets
- Echange des bons et des coupons
- Ventes croisées de produit et présentation des nouveaux produits
- Résolution des réclamations des clients et orientation de ces derniers en leur fournissant des informations pertinentes
- Maintenir les zones de paiement propre et rangées
- Retracer les transactions dans les bilans et signaler les écarts
- Gérer les retours et les échanges de produits

**Exigences**

- Expérience pratique en tant que caissier détaillant ou à un poste similaire dans la vente
- Connaissance de base du maniement des PC
- Familiarisé(e) avec les équipements électroniques, comme les caisses enregistreuses et les POS
- Bonne compétence en mathématiques
- Fortes compétences en communication et gestion du temps
- Axé(e) sur la satisfaction des clients

**Dossiers de candidature**

Un CV et une lettre de motivation à envoyer à l'adresse suivante en mettant en objet « **Caissiers** »

Email : [rhchallengeguinee@gmail.com](mailto:rhchallengeguinee@gmail.com)

Contact : 628281312/ 663112740

Date limite de dossier : **Le 15 Septembre 2022**

**Poste proposé** : cuisiniers BBQ

**Description du poste**

- Etre responsable de son équipe
- Etre capable de planifier et diriger les activités liées à la préparation du Food Truck menu barbecue
- Etre flexible
- Etre polyvalent dans les taches culinaires
- Avoir une expérience de grillade
- Avoir une excellente connaissance des produits et de l'utilisation des équipements de barbecue
- Etre capable d'organiser et diriger le travail en équipe
- Connaitre et respecter des règles d'hygiène de la sécurité alimentaire
- Etre rigoureux, organiser et créatif
- Savoir résister au stress et aux fortes cadences
- Avoir une expérience professionnelle minimum d'un à 3 ans au poste similaire de préférable, cuisine grillade, bar-resto.
- Etre diplômé d'une structure de formation professionnelle en hôtellerie et restauration.

**Tâches et responsabilités**

- Exécuter les commandes liées au barbecue
- Contrôler et ranger les marchandises de sa partie
- Fabriquer, dresser, envoyer les commandes de sa partie

**Dossiers de candidature**

Un CV et une lettre de motivation à envoyer à l'adresse suite en mettant en objet « **cuisinier BBQ** »

Email : [rhchallengeguinée@gmail.com](mailto:rhchallengeguinée@gmail.com)

Contact : 628281312/663112740

Date limite de dossier : **Le 15 Septembre 2022**