

Nous recrutons 



REJOIGNEZ UNE ÉQUIPE DYNAMIQUE
AVEC PLUSIEURS PROJETS INNOVANTS

DEVENEZ NOTRE
CHEF SPÉCIALITÉS ASIATIQUES
(Restaurant gastronomique – Ayoka)
(NOOM HOTEL DAKAR SEA PLAZA)

♂ HOMME OU FEMME ♀



MISSIONS

RESPONSABILITES PRINCIPALES

Le Chef Spécialités Asiatiques a pour mission

- ❖ de concevoir et sublimer une offre culinaire d'inspiration asiatique enrichie de touches africaines, en parfaite cohérence avec les standards d'excellence de l'hôtellerie haut de gamme.
- ❖ Véritable ambassadeur de la signature gastronomique du restaurant Ayoka, il assure la création, l'innovation et l'exécution des menus, tout en garantissant une expérience client raffinée, mémorable et différenciante.
- ❖ Il pilote les opérations culinaires avec exigence, créativité et rigueur, en veillant à l'optimisation des performances (qualité, coûts, rentabilité) et au respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

RESPONSABILITES SPECIFIQUES

- Création culinaire & innovation**
Élaborer des menues signatures alliant gastronomie asiatique et influences africaines, avec une approche créative et contemporaine.
- Excellence opérationnelle**
Garantir une exécution irréprochable des plats dans le respect des standards qualité d'un établissement 5★.
- Management & encadrement des équipes**
Superviser, former et développer les brigades de cuisine dans une logique de performance et de montée en compétences.
- Gestion financière & performance**
Maîtriser les coûts (food cost), gérer les budgets, optimiser les marges et contribuer à la rentabilité du point de vente.
- Approvisionnement & qualité produits**
Développer et entretenir des relations solides avec les fournisseurs locaux pour garantir des produits frais, premium et de qualité constante.
- Hygiène & conformité (HACCP)**
Veiller au strict respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et des procédures internes.
- Collaboration transverse**
Travailler en étroite collaboration avec les équipes F&B et la Direction pour concevoir des expériences culinaires, événements et offres spéciales.
- Expérience client & service d'exception**
Être orienté satisfaction client, avec une attention particulière portée à la qualité de service et aux retours clients.
- Présence terrain (hands-on)**
Être opérationnel et impliqué au quotidien dans la production culinaire.



Profil recherché

- ✓ Expérience confirmée de **3 à 5 ans minimum** en cuisine asiatique dans un environnement hôtelier haut de gamme ou restaurant gastronomique
- ✓ Maîtrise des techniques culinaires asiatiques (fusion appréciée)
- ✓ Bonne connaissance des indicateurs de performance (revenus, budget, coûts)
- ✓ Expertise en gestion de cuisine et en management d'équipe
- ✓ Connaissance des normes HACCP et standards internationaux

Compétences & Qualités requises

- Créativité, sens du détail et quête permanente d'excellence
- Leadership inspirant et capacité à fédérer une équipe
- Rigueur, organisation et orientation résultats
- Esprit d'équipe et sens aigu de l'hospitalité
- Excellentes compétences relationnelles et communicationnelles
- Réactivité, adaptabilité et gestion du stress
- Présentation irréprochable et posture professionnelle en adéquation avec les standards du luxe
- Maîtrise des standards culinaires internationaux et des codes de la restauration de luxe
- Bonne maîtrise des outils de gestion (stocks, coûts, commandes)

Langues

Français et anglais professionnels indispensables



POUR POSTULER

Veillez transmettre votre CV + Lettre de motivation
avec l'intitulé du poste à l'adresse: rh.ndkr@noomhotels.com
et avant le vendredi 10 avril 2026.