



## OFFRE D'EMPLOI

### Recrutement Cuisinier au Restaurant le Cerisier

**Titre du poste : Cuisinier**

**Lieu : Yaoundé, Elig-Essono**

#### **Qui sommes-nous**

Ouvert il y a moins de 02 ans, **Le Cerisier** est un Restaurant de taille moyenne qui propose à ses clients habituels ou de passage des plats locaux et étrangers concoctés à partir des produits frais issus pour l'essentiel de la production locale. **Le Cerisier** est né de la passion de jeunes camerounais qui souhaitent partager avec leurs clients leur passion culinaire à travers des plats faits comme « à la maison ».

**Le Cerisier** a le plaisir d'offrir à ses clients des plats aux saveurs typiques composés de viandes blanches, rouges, de fruits de mers, de poissons frais et épices du terroir etc. De délicieux desserts sont proposés aux fines bouches que nous avons le plaisir de recevoir dans notre cadre reposant et convivial.

**Le Cerisier** entend devenir une marque de qualité, un restaurant recommandé pour ses plats accessibles aux bourses moyennes, au cœur de Elig-Essono.

#### **Missions**

- Transmettre aux clients la passion culinaire des promoteurs du restaurant Le Cerisier à travers les plats déjà adoptés ou à travers de nouveaux plats ;
- Proposer des menus riches, variés et originaux dédiés aux réceptions de groupe des clients fidèles ou potentiels du restaurant ;
- Maintenir une qualité constante des recettes que vous produirez pour le plus grand plaisir des clients du restaurant **Le Cerisier** ;
- Fidéliser notre aimable clientèle autour de nos plats vedettes ;
- Assurer la qualité des plats par l'optimisation de l'approvisionnement et la conservation des produits de haute qualité ;
- Garantir également le suivi optimal du stock ;
- Intégrer une équipe dynamique et jeune, coordonnée par un management flexible responsable, inspirant et soucieux du développement de ses collaborateurs.

## **Ce que nous vous offrons**

- Rémunération fixe tous les mois ;
- Rémunération variable sanctionnant les sollicitations d'extras ;
- Rémunération discrétionnaire sera la performance de l'activité ;
- Communard prévu tous les jours ;
- Congés annuels conformément à la loi en vigueur ;

## **Compétences requises**

- Bonne organisation physique de la cuisine et capacité à maintenir son espace de travail propre ;
- Connaissance des produits de gastronomie ;
- Rigueur : savoir enregistrer les commandes avec précision et dans l'ordre ;
- Maîtrise du processus de la conservation des produits pour garder leur fraîcheur ;
- Sensible au gaspillage ;
- Sens de l'engagement : devra être intéressé à la fidélisation des clients et à la continuité de service ;
- Sens pédagogique pour faire passer les messages clés en matière de qualité, de goût, au commis qui pourraient lui être affectés ;
- Capacité à faire un mode opératoire de ses plats et à les reproduire à l'identique afin de garantir la constance de la qualité ;
- Capacité à proposer de nouvelles recettes peu coûteuses ;
- Aptitude en gestion de stock.

## **Qualifications**

- Avoir une formation initiale ou continue en restauration ou discipline similaire ;
- Avoir une expérience d'au moins deux (02) ans dans la tenue d'une cuisine de restaurant ou dans la réalisation du service traiteur ;
- Avoir participé à des stages ou obtenu des certifications dans le domaine culinaire.

**Le Cerisier accordera une attention particulière à votre candidature.**

## **Comment postuler**

Envoyez votre CV + lettre de motivation + diplôme ou attestation de formation à l'adresse [lecerisier.restau@gmail.com](mailto:lecerisier.restau@gmail.com) ou au numéro **WhatsApp : 692 679 030** (Messages uniquement).