



Key Leaders

Executive Search

Success is built on successful people!

Expérience unique – contribuez à remettre un hôtel de luxe aux standards 5*

Notre client est un hôtel de luxe de plus de 400 chambres et suites situé en Afrique centrale. C'est l'établissement phare de la capitale qui accueille chefs d'état, personnalités économiques et culturelles depuis plus de 30 ans. Dans le cadre d'un projet de rénovation important, les nouveaux propriétaires et le management Suisse souhaitent renforcer son équipe de cadres dans le but repositionner cet établissement au niveau 5* sur le marché international.

Executive Chef, 5*, 100%

L'étendu du poste

Vous rapportez à la Direction Générale et avez la responsabilité de l'offre gastronomique jusqu'à 6 points de vente et d'un service banquets important. (7 salons pour au total 850m2 pouvant accueillir jusqu'à 1000 personnes). Vous animez et encadrez une équipe de 35 cuisiniers et aides, composée dans sa grande majorité de personnel local. Vous définissez l'offre culinaire et apportez votre savoir faire au niveau de l'organisation, la sécurité, l'hygiène, la planification, la formation, du coaching afin d'atteindre avec votre équipe les standards 5* recherchés par la Direction Générale.

Ce qui vous caractérise

Cette position fait appel à un véritable professionnel doté d'un parcours international d'au moins 10 ans à un poste de chef de cuisine dans des d'hôtels 4* et/ou 5* de taille moyenne à importante. Les défis vous motivent et vous êtes déterminé à montrer un engagement soutenu pour atteindre vos objectifs. A l'aise dans l'animation de brigades de plus de 35 collaborateurs, vous savez travailler avec du personnel de cuisine peu qualifié et avez l'œil pour déceler le talent et développer les compétences de votre équipe. Chef crédible et respecté, votre aisance dans la gestion de votre département vous a permis d'atteindre régulièrement vos objectifs financiers sans compromettre la qualité. Votre parcours vous a permis d'acquérir de l'expérience dans le cadre de projets de pré-ouverture, ouverture ou turn-around d'établissements haut de gamme et la mise en place de standards de qualité. Doté d'initiative et d'un grand sens créatif, vous êtes une véritable force de proposition. Vos talents de planification et organisation et votre maîtrise des processus HACCP et de sécurité au travail sont reconnus. Vous maîtrisez le processus budgétaire ainsi que son suivi. Manager positif, enthousiaste, flexible et bon communicateur, vous êtes tenace, exigeant, orienté qualité, endurant et méthodique. Vous parlez couramment le français et l'anglais et êtes disposé à partir à l'étranger pour une période d'au moins 1 an.

Ce qui vous attend

Les conditions d'engagement comprennent un contrat annuel renouvelable, un salaire fixe net de 105'600.- \$US, un logement, nourriture et un vol aller/retour dans votre pays de domicile.

Comment postuler

Nous attendons vos dossiers de candidature en format WORD ou PDF (lettre de motivations, CV, photo récente, copie de diplômes et certificats) par e-mail à keyleaders@bluewin.ch, Intitulez votre message : Executive Chef, Afrique centrale. Délais pour l'envoi des candidatures : 30.10.2011