



**Royal
HNM**

Avis de Recrutement **ARTISAN GLACIER**

Position hiérarchique

N + 1 : Responsable des opérations

N - 1 : Collaborateurs du Glacier (serveurs / vendeurs,...)

Relations fonctionnelles permanentes

En interne : Toutes les différentes directions ;

En externe : Fournisseurs, prestataires,...

Raison d'être du poste

L'Artisan Glacier sous l'autorité du Responsable des Opérations, est responsable de la création et de la production de glaces et de sorbets artisanaux de haute qualité ; il joue un rôle essentiel dans la création de saveurs innovantes et l'entretien des normes sanitaires et de sécurité alimentaire d'une part et d'autre part dans la gestion de la production.

Activités principales

- Préparer et produire une variété de glaces et de sorbets en utilisant des ingrédients de qualité ;
- Maîtriser les techniques de fabrication pour assurer une texture et un goût constants ;
- Créer de nouvelles recettes et expérimenter avec différentes combinaisons d'ingrédients pour développer des saveurs uniques et attrayantes ;
- Adapter les recettes en fonction des saisons et des préférences des clients ;
- Surveiller la qualité des matières premières et des produits finis pour garantir la fraîcheur et la sécurité alimentaire ;
- Effectuer des tests de dégustation réguliers pour assurer la cohérence et la qualité des produits ;

- Gérer les niveaux de stock des ingrédients et des emballages nécessaires à la production ;
- Passer des commandes auprès des fournisseurs pour maintenir des niveaux de stock adéquats.
- Accueillir les clients, expliquer les saveurs disponibles et répondre aux questions sur les produits.
- Offrir un service client exceptionnel en créant une expérience agréable et mémorable ;
- Assurer l'entretien régulier et le nettoyage des équipements de production pour assurer leur bon fonctionnement et prolonger leur durée de vie ;
- Respecter les normes de sécurité alimentaire et les règlements sanitaires en vigueur.
- Maintenir des pratiques d'hygiène strictes tout au long du processus de production.

Formation-type

CAP Fabricant Glacier ; Brevet Technique des Métiers / Glacier ; BAC +3 en Hôtellerie – Restauration ; ou autres formations équivalentes.

Expérience minimum

05 à 10 ans dans le poste ou dans une fonction similaire

Compétences requises (savoir et savoir-faire)

Savoirs :

- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Connaissance des matières premières ;
- Connaissances des techniques de fabrication ;

Savoirs-faire :

- Habileté manuelle ;
- Maîtrise des outils / matériels de fabrication ;
- Management d'équipes ;

- Être reconnu comme interlocuteur incontournable par les fournisseurs et les équipes ;
- Capacité à évaluer les ressources humaines nécessaires au bon fonctionnement de l'entreprise ;
- Savoir faire évoluer les collaborateurs en fonction de leurs aspirations, potentiels et compétences ;
- Capacité à transmettre des informations et en obtenir.

Qualités requises (savoirs être)

- Créativité ;
- Minutieux ;
- Empathie et intelligence émotionnelle ;
- Flexibilité et adaptabilité ;
- Autonomie ;
- Organisé, sens des priorités ;
- Honnêteté et communication ;
- Esprit d'équipe développé ;
- Esprit commercial.

Dépôt de candidature

Déposez obligatoirement votre dossier de candidature en ligne sur la plateforme www.reshuform.com en joignant tous les documents requis à savoir :

- Une lettre de motivation ;
- Un curriculum vitae actualisé ;
- Une copie du diplôme et des certificats, attestations et/ou certificats de travail ;
- Une copie de la pièce d'identité valide.

La date limite de dépôt des candidatures est fixée au Mardi 31/07/2024 à 23h 59.

Pour plus d'informations : (+229) 40 26 13 66.

Seuls les candidats présélectionnés seront contactés pour la suite du processus.