

## TERMES DE RÉFÉRENCE (TDR)

### RECRUTEMENT D'UN(E) CHEF CUISINIER POUR UN CAFÉ HAUT DE GAMME

Localité: Centre-ville

#### 1. Contexte et justification

Dans le cadre de l'ouverture d'un café haut de gamme, le promoteur souhaite constituer une équipe dynamique offrant un service premium.

#### Objectif général

Recruter des collaborateurs qualifiés garantissant une excellente expérience client.

#### Objectifs spécifiques

Identifier des candidats compétents, bilingues et orientés service; constituer une équipe performante.

#### Chef cuisinier

- Mission: Superviser la cuisine, élaborer les menus, garantir qualité et hygiène.
- Responsabilités: assurer les tâches quotidiennes, respecter les procédures, contribuer à la satisfaction des clients.
- Profil: 18–28 ans, bilingue français-anglais, excellente présentation.
- Qualifications et expérience: Minimum 1 an d'expérience.
- Compétences techniques: maîtrise des outils et procédures liés au poste.
- Compétences comportementales: courtoisie, communication, esprit d'équipe, ponctualité, sens du détail.
- Conditions de travail: Temps plein ou temps partiel (4 h/jour).
- Horaires: Entre 6h00 et 22h00 selon le planning.
- Critères d'évaluation: expérience, compétences, entretien, niveau de français/anglais, présentation.