



AVIS DE RECRUTEMENT MULTIPOSTES POUR LE COMPTE DE LA SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION DES LOISIRS ET ACTIVITÉS DU GOLF D'AVLÉKÉTÉ (LAGO AVLÉKÉTÉ S.A.)

1. CONTEXTE

En vue de révéler le potentiel touristique du Bénin et d'en faire une destination de premier choix, l'État béninois a entrepris, entre autres projets, dans le cadre du Programme d'Actions du Gouvernement (PAG), la construction à Avlékété (commune de Ouidah) d'un golf doté d'espaces spécifiquement dédiés à la pratique de cette discipline sportive.

Promu sous la marque commerciale « Ouidah Golf Club (OGC) », le projet s'inscrit dans la vision gouvernementale d'un Bénin ouvert, compétitif et tourné vers le tourisme haut de gamme, capable de rivaliser avec les grandes destinations du continent africain.

Afin d'assurer sa gestion, le Gouvernement a créé, par décret n° 2025-314 du 11 juin 2025, la société dédiée dénommée « Société d'Exploitation des Loisirs et Activités du Golf d'Avlékété S.A. (LAGO Avlékété S.A.) ».

La nouvelle société a ainsi pour mission de gérer, développer et promouvoir les infrastructures de loisirs installées sur le site, afin de faire du Golf d'Avlékété un véritable pôle d'attractivité.

À ce titre, elle est chargée :

- de détenir les droits et obligations relatifs à l'exploitation du club de golf d'Avlékété ainsi que des droits et obligations relatifs à l'exploitation de tout autre site qui pourrait lui être confié ultérieurement ;
- de définir et de suivre les objectifs d'exploitation ainsi que d'identifier les leviers de développement et d'attractivité ;
- de gérer les aspects techniques, commerciaux et administratifs liés à l'exploitation ;
- de définir les cahiers des charges d'exploitation et de suivre la performance des opérateurs ;
- de structurer et suivre la gestion locative (recherche de partenaires, contractualisation, estimation de la valeur locative et révision des loyers, recouvrement, etc.) ;
- de gérer l'entretien et les réparations des biens mis en location ;



- d'assurer la gestion contractuelle des partenaires intervenant dans le club de golf (portage de contrats de travail et de services).

Dans le cadre du démarrage effectif de ses activités commerciales prévu au 1^{er} trimestre 2027, LAGO Avlékété S.A. envisage de pourvoir plusieurs postes dans les métiers et spécialités ci-après :

- **01 Gestionnaire de stocks**
- **18 Caddies**
- **01 Comptable**
- **01 Assistant Directeur Restauration**
- **01 Chef Cuisinier**
- **01 Sous-Chef Cuisinier**
- **03 Cuisiniers**
- **05 Serveurs de salle**
- **02 Barmen**
- **02 Plongeurs**

2. CONDITIONS GÉNÉRALES DE CANDIDATURE AUX DIFFÉRENTS POSTES

Les dossiers de candidature doivent être constitués des éléments suivants :

- Un curriculum vitae (CV) détaillé mentionnant les références des différents postes occupés ;
- Une lettre de motivation adressée au Directeur Général de LAGO Avlékété S.A. ;
- Les copies des diplômes et des attestations de travail ;
- Les preuves des expériences mentionnées dans le CV.

Le dossier de candidature devra être constitué de fichiers électroniques au format PDF et transmis à l'adresse électronique suivante : contact@ouidahgolfclub.com

La date limite de candidature est fixée au **30 octobre 2026 à 23 h 59**.

Autres exigences communes à tous les postes :

- Avoir une excellente maîtrise des outils bureautiques (Microsoft Office, suite Google, etc.), selon les exigences du poste.
- Avoir une bonne capacité organisationnelle et un sens du détail.
- Avoir de bonnes aptitudes à la communication orale et écrite.



- Avoir une grande capacité à travailler en équipe et à gérer les priorités.
- Avoir le sens de la discrétion et respecter la confidentialité ainsi que les règles de moralité, d'éthique et d'intégrité.

NB : Dans une démarche d'inclusion et d'égalité des chances, les candidatures féminines et celles des personnes en situation de handicap sont particulièrement encouragées.

3. DESCRIPTION DES POSTES À POURVOIR

3.1. Gestionnaire de stocks

Finalités du poste

Le Gestionnaire de stocks assure la réception, le stockage, la conservation et la distribution de l'ensemble des biens, matériels, pièces détachées, consommables et carburants du Ouidah Golf Club. Il garantit la disponibilité permanente des articles nécessaires à l'exploitation du site et à l'activité des prestataires, tout en veillant à la fiabilité des stocks et au respect des procédures internes.

Missions principales

Placé sous la supervision du Responsable des Achats, le Gestionnaire de stocks a pour missions principales :

- **Gestion et suivi des stocks entrants et sortants**
- Réceptionner les livraisons et contrôler la conformité des marchandises (quantité, référence, qualité, état) au regard du bon de commande et du bon de livraison ;
- Signaler immédiatement au Responsable des Achats toute non-conformité, avarie ou écart constaté, et formaliser les réserves auprès du fournisseur ;
- Enregistrer sans délai toutes les entrées et sorties dans les outils de gestion de stock (fiches de stock, registre, logiciel dédié) ;
- Ranger et stocker les articles selon un plan de rangement précis du local de stockage, en respectant les règles de sécurité et les conditions de conservation propres à chaque produit ;
- Préparer et remettre les articles demandés sur présentation d'un bon de sortie dûment validé ;



- Réaliser les inventaires périodiques (mensuels, trimestriels) et l'inventaire annuel ; analyser et justifier les écarts ;
- Identifier les articles à rotation lente, les stocks dormants, les produits périmés ou obsolètes et en rendre compte.
- **Mise à disposition du matériel à l'entreprise de maintenance**
 - Mettre à disposition de l'entreprise de maintenance le matériel, l'outillage et les pièces détachées nécessaires à ses interventions, dans le strict respect de la procédure interne en vigueur ;
 - Vérifier la validité de la demande (bon de sortie signé, autorisation du niveau requis) avant toute remise de matériel ;
 - Tenir un registre de suivi des matériels prêtés : nature, quantité, date de sortie, bénéficiaire, date de retour prévue ;
 - Contrôler l'état du matériel au retour et signaler toute perte, dégradation ou non-restitution ;
 - Alerter le Responsable des Achats en cas de manquement répété à la procédure par un utilisateur ou un prestataire.
- **Suivi des carburants et anticipation des commandes**
 - Assurer le suivi quotidien des entrées et sorties de carburant (gasoil, essence, lubrifiants) et la tenue des registres associés ;
 - Relever et enregistrer les consommations par engin, véhicule ou équipement ;
 - Contrôler les niveaux de cuves et de stocks tampons et détecter toute anomalie de consommation ;
 - Anticiper les besoins à venir sur la base des consommations historiques et du programme d'activité du site ;
 - Alerter le Responsable des Achats en amont des seuils critiques afin de déclencher les commandes en temps utile et d'éviter toute rupture ;
 - Veiller au respect des règles de sécurité liées au stockage et à la manipulation des produits inflammables.
- **Tenue du local de stockage et reporting**
 - Maintenir le local de stockage propre, ordonné, sécurisé et accessible ; contrôler les accès ;
 - Veiller au bon état des équipements de stockage et de manutention et signaler les besoins de réparation ;



- Établir et transmettre au Responsable des Achats les états de stock, les états de consommation de carburant et les alertes de réapprovisionnement selon la périodicité définie ;
- Classer et archiver l'ensemble des pièces justificatives (bons de commande, bons de livraison, bons de sortie, fiches de stock).

Autres exigences

- Techniques de gestion des stocks et méthodes d'inventaire ;
- Notions de gestion des approvisionnements et des seuils de réapprovisionnement ;
- Règles d'hygiène et de sécurité applicables au stockage, notamment des produits inflammables et chimiques ;
- Maîtrise des documents logistiques : bon de commande, bon de livraison, bon de sortie, fiche de stock ;
- Utilisation courante de l'outil informatique (tableur, logiciel de gestion de stock) ;
- Rédaction claire de rapports et d'états de suivi ;
- Capacité à contrôler, compter, mesurer et détecter les écarts ;
- Organisation physique d'un ou plusieurs locaux de stockage et manutention.

Profil

- Diplôme : niveau BAC à BAC+2 en logistique, gestion des stocks, transport-logistique, gestion commerciale ou équivalent.
- Expérience : une expérience d'au moins (trois (03) ans à un poste similaire, idéalement dans un environnement hôtelier, sportif, industriel ou de maintenance technique.
- Atouts : connaissance du milieu golfique ou de la gestion d'équipements d'espaces verts ; permis de conduire ; maîtrise du français, notions d'anglais appréciées.

3.2. Caddie

Finalités du poste

Le Caddie de golf assiste les golfeurs en transportant leur équipement, en fournissant des conseils stratégiques et en assurant l'entretien du matériel et du parcours, contribuant ainsi à une expérience de jeu optimale.



Il possède une connaissance approfondie du jeu, conseille et assiste le golfeur afin de l'aider à optimiser ses performances sur le parcours.

Missions principales

Placé sous la supervision du Golf Manager, le Caddie a pour missions principales :

- Accompagner le golfeur sur l'ensemble de la partie ;
- Fournir les informations, à la demande du joueur, sur les distances, le tracé du parcours, le club à jouer ou toute information susceptible d'aider le golfeur à améliorer son jeu ;
- Conseiller le golfeur sur la meilleure stratégie à adopter pour chaque coup et chaque trou ;
- Aider le golfeur à choisir le club adapté à chaque coup ;
- Observer attentivement le jeu pour retrouver les balles perdues ;
- Remplir la carte de score du joueur à chaque trou ;
- Communiquer efficacement avec le golfeur pour comprendre ses besoins et ses préférences ;
- Entretenir les zones de jeu : replacer les divots, ratisser les bunkers, relever les pitches ;
- Porter le sac du golfeur et s'assurer que tout l'équipement est disponible et en bon état ;
- Contrôler le contenu du sac en début et en fin de partie afin de s'assurer que l'inventaire est identique ;
- Respecter l'étiquette et le règlement du parcours.

Autres exigences

- Bonne condition physique : capacité à porter un sac de golf sur de longues distances ;
- Connaissance du golf et de la disposition du terrain ;
- Capacité à transporter des clubs sur de longues distances ;
- Connaissance des règles et des réglementations du golf ;
- Capacité à travailler à l'extérieur par tous les temps ;
- Hygiène et présentation irréprochables ;
- Excellentes aptitudes relationnelles et de communication.

Profil

- Niveau BAC minimum ;
- Expérience : une expérience d'au moins un (01) an en tant que caddie ou dans un environnement golfique ;



- Intérêt pour le sport et bonne connaissance de celui-ci ;
- Connaissance du vocabulaire spécifique au golf, en français et en anglais.

3.3. Comptable

Finalités du poste

Le Comptable est chargé d'enregistrer de manière exhaustive et exacte l'ensemble des flux économiques de la société, conformément aux normes en vigueur. Il établit les déclarations fiscales et sociales obligatoires, et produit les documents de synthèse dans les délais prescrits. En outre, il fournit à la Direction Générale des analyses chiffrées et des indicateurs de gestion précis pour piloter l'activité et orienter les choix stratégiques.

Missions principales

- Enregistrer toutes les opérations comptables : achats, ventes, règlements clients et fournisseurs ;
- Tenir les journaux comptables ;
- Assurer le suivi des immobilisations ;
- Contrôler les encaissements clients ;
- Saisir et vérifier les factures fournisseurs ;
- Assurer le suivi des paiements et la gestion des échéances ;
- Contrôler la caisse et les mouvements de liquidité ;
- Effectuer les rapprochements bancaires ;
- Préparer et déposer les déclarations fiscales et sociales ;
- Assurer les relations avec l'administration fiscale ;
- Préparer les états financiers mensuels et annuels ;
- Fournir des rapports financiers à la Direction Générale pour la prise de décision.

Profil

- Être titulaire d'un BAC+5 en comptabilité-gestion ou de tout diplôme équivalent ;
- Avoir au moins (cinq (05) ans d'expérience à un poste similaire, dont (deux (02) ans) en cabinet comptable ;
- Avoir une bonne maîtrise des normes comptables (SYSCOHADA) ;
- Avoir des compétences en fiscalité et obligations sociales ;



- Être capable d'effectuer en toute autonomie l'ensemble des tâches courantes (saisie, rapprochements bancaires, clôtures, établissement des états financiers, suivi de trésorerie) ;
- Être rigoureux, méthodique, discret et loyal ;
- Avoir le sens du détail, l'esprit d'analyse et de synthèse ;
- Avoir une forte capacité d'adaptation, le sens des priorités et de l'écoute ;
- Avoir le sens de l'organisation et de la planification ;
- Être autonome et résistant au stress ;
- Avoir une bonne maîtrise des logiciels bureautiques (Word, Excel, PowerPoint, Access, Outlook) et des logiciels comptables (en particulier SAGE 100).

3.4. Assistant Directeur Restauration

Finalités du poste

Piloter au quotidien le fonctionnement du restaurant et du bar, en appui de la Direction de la restauration, afin d'assurer la qualité du service, la satisfaction client et la performance de l'activité restauration.

Missions principales

- Assister la direction dans le pilotage opérationnel quotidien du restaurant et du bar ;
- Superviser et coordonner l'équipe de salle en lien avec le chef de rang ;
- Garantir une qualité d'accueil et de service conforme aux standards internationaux d'un établissement 5 étoiles ;
- Participer à l'élaboration des plannings et à la gestion des équipes de salle ;
- Suivre les indicateurs de performance (chiffre d'affaires, ticket moyen, satisfaction client) ;
- Gérer les réclamations clients et apporter des solutions adaptées ;
- Assurer la coordination entre la salle et la cuisine pour garantir la fluidité du service ;
- Participer à la gestion des achats et des stocks côté bar/boissons ;
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité en salle ;
- Contribuer à l'organisation des événements (dîners de prestige, événements liés au golf) ;
- Assurer, sur les sujets opérationnels, l'intérim du Directeur de la restauration en son absence.



Profil

- Expérience confirmée de (six (06) ans minimum en restauration ou en hôtellerie, dont une expérience réussie en encadrement d'équipe dans un établissement 5 étoiles deux (02) ans) ou à clientèle internationale ;
- Bac+2 à Bac+5 en hôtellerie-restauration ou management (BTS MHR, Bachelor/Master hôtellerie-restauration) ou expérience équivalente ;
- Bonne connaissance du fonctionnement F&B (Food & Beverage) en environnement de luxe ;
- Capacité à encadrer et fédérer une équipe de salle ;
- Notions de gestion budgétaire et de suivi d'indicateurs (CA, coûts, marges) ;
- Maîtrise des outils de caisse et de gestion (réservations, stocks) ;
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité (HACCP) ;
- Anglais courant requis (clientèle et standards internationaux) ;
- Qualités attendues :
 - Leadership et sens de l'exemplarité ;
 - Excellent sens du service et de la relation client ;
 - Organisation, rigueur et capacité à gérer les priorités ;
 - Réactivité et diplomatie, notamment en gestion de réclamations.

3.5. Chef Cuisinier

Finalités du poste

Le Chef Cuisinier conçoit, organise et pilote l'ensemble de la production culinaire du Club House (restaurant, snacking / halfway house, petit-déjeuner, événementiel) selon les standards internationaux d'un établissement 5 étoiles.

Il/Elle est garant(e), en lien direct avec le Responsable Food & Beverage (F&B), de la qualité de l'offre culinaire, de la maîtrise des coûts, de la sécurité alimentaire et de la montée en compétence de son équipe.

Missions principales

- **Conception de l'offre culinaire**
 - Élaboration des cartes (restaurant, snacking sur parcours / halfway house, petit-déjeuner, offres événementielles et séminaires) en lien avec le Responsable F&B ;



- Création et actualisation des fiches techniques : grammages, allergènes, coûts, dressage, temps de production ;
 - Intégration des produits locaux béninois et prise en compte des contraintes d'approvisionnement du marché de Cotonou ;
 - Calcul et suivi du food cost, définition des prix de vente en cohérence avec le positionnement 5 étoiles du Club House.
- **Management et organisation de la brigade**
 - Recrutement, formation continue et montée en compétence de l'équipe cuisine ;
 - Élaboration des plannings et répartition des postes selon l'activité et la saisonnalité ;
 - Animation des briefings quotidiens (menu du jour, allergènes, événements, retours clients) ;
 - Pilotage de la production en service : mise en place, envoi, contrôle du dressage et de la qualité des assiettes.
 - **Gestion et conformité**
 - Gestion des commandes, réception des marchandises et contrôle qualité des fournisseurs ;
 - Gestion des stocks cuisine et réalisation des inventaires réguliers ;
 - Application stricte des normes HACCP : marche en avant, traçabilité, chaîne du froid, plan de nettoyage et de désinfection ;
 - Maîtrise des ratios clés (food cost, gaspillage) et reporting régulier au Responsable F&B ;
 - Élaboration des offres spéciales pour les événements du Club House (compétitions de golf, séminaires, réceptions) ;
 - Le Club House du Ouidah Golf Club est ouvert 7 j/7 (restauration, bar, événementiel) ; le parcours de golf ferme à 20 h 00. Les horaires de service sont organisés en conséquence, avec possibilité de travail en soirée, les week-ends et les jours fériés, selon le planning.

Profil

- Formation en cuisine (CAP/BEP, Bac Pro, école hôtelière) ou expérience équivalente ;
- Expérience confirmée de huit (08) ans minimum, dont une expérience réussie en tant que Chef de cuisine ou Sous-chef (trois (03) ans) en établissement 4-5 étoiles ;
- Une expérience internationale ou en ouverture d'établissement est fortement appréciée ;



- Français courant, anglais professionnel apprécié pour la clientèle internationale ;
- Maîtrise des techniques culinaires classiques et internationales ;
- Solide expérience en gestion de brigade, construction de carte et fiches techniques ;
- Connaissance approfondie des normes HACCP et de leur mise en œuvre opérationnelle ;
- Maîtrise du food cost et des outils de gestion de stock et de reporting.

3.6. Sous-Chef Cuisinier

Finalités du poste

Assurer l'encadrement opérationnel d'une partie de la brigade afin de garantir la mise en place, la régularité et la qualité des plats sur son périmètre, en appui du Chef Cuisinier.

Missions principales

- Secondier le Chef Cuisinier dans l'encadrement quotidien d'une partie de la brigade ;
- Assurer la mise en place et la production sur un ou plusieurs postes clés (froid, chaud, pâtisserie selon organisation) ;
- Remplacer le Chef Cuisinier sur les tâches opérationnelles lors de ses absences ponctuelles ;
- Veiller au respect des fiches techniques, des grammages et de la régularité des plats envoyés ;
- Encadrer et former les cuisiniers, commis et plongeurs sur son périmètre ;
- Participer au contrôle des livraisons et à la bonne tenue des stocks de son secteur ;
- Veiller à la propreté et à l'organisation des postes de travail ;
- Appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Profil

- Expérience de cinq (05) ans minimum en cuisine, avec une expérience réussie en encadrement d'équipe ou en tant que chef de partie confirmé (deux (02) ans), idéalement dans un établissement haut de gamme ;
- CAP/BEP Cuisine, Bac Pro Cuisine ou BTS Hôtellerie-Restaurant, ou équivalent ;



- Bonne maîtrise des techniques culinaires et des cuissons ;
- Capacité à organiser et superviser un poste ou une équipe restreinte ;
- Connaissance des normes HACCP ;
- Aisance avec les outils de gestion des stocks et des commandes ;
- Rigueur et sens du détail ;
- Capacité à encadrer avec exigence et bienveillance ;
- Réactivité et calme sous pression ;
- Esprit d'équipe et pédagogie.

3.7. Cuisinier

Finalités du poste

Le Cuisinier participe, sous l'autorité du Chef Cuisinier, à la préparation et à la production des mets du Club House, dans le respect des fiches techniques, des standards de qualité 5 étoiles et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Missions principales

- Réalisation des préparations préliminaires (épluchage, découpe, mise en place) selon les instructions du Chef ;
- Production des plats conformément aux fiches techniques (grammages, temps de cuisson, dressage) et aux consignes du Chef Cuisinier ;
- Dressage des assiettes selon les standards visuels définis par la cuisine ;
- Participation à la réception, au contrôle et au rangement des marchandises ;
- Contribution à la préparation de l'offre de snacking sur le parcours (halfway house) selon l'organisation en place ;
- Application rigoureuse des règles HACCP à son poste : respect des températures, traçabilité, chaîne du froid ;
- Entretien et rangement de son poste de travail, du matériel et des ustensiles ;
- Participation aux briefings de service et remontée d'informations au Chef Cuisinier ;
- Le Club House du Ouidah Golf Club est ouvert 7 j/7 (restauration, bar, événementiel) ; le parcours de golf ferme à 20 h 00. Les horaires de service sont organisés en conséquence, avec possibilité de travail en soirée, les week-ends et les jours fériés, selon le planning.



Profil

- Formation en cuisine (CAP/BEP ou équivalent) ou expérience équivalente selon le niveau du poste ;
- Expérience de deux (02) ans minimum en restauration, selon le niveau (commis débutant à cuisinier confirmé) ;
- Français courant ;
- Maîtrise des techniques culinaires de base à confirmées, selon le niveau du poste (commis / cuisinier) ;
- Connaissance des règles d'hygiène alimentaire (HACCP) ;
- Capacité à suivre précisément une fiche technique et des consignes de dressage ;
- Rigueur, rapidité d'exécution et sens du travail en équipe ;
- Capacité d'apprentissage et envie de progresser au sein de la brigade ;
- Résistance physique (station debout, chaleur en cuisine) et disponibilité.

3.8. Serveur de salle

Finalités du poste

Le Serveur / la Serveuse assure, en salle, en terrasse et lors des événements du Club House, un service conforme aux standards internationaux d'un établissement 5 étoiles, en garantissant à chaque client une expérience d'accueil et de restauration irréprochable.

Il/Elle incarne l'image du Ouidah Golf Club auprès d'une clientèle golfique, business et loisirs, exigeante et internationale.

Missions principales

- **Mise en place et préparation du service**
 - Mise en place de la salle, de la terrasse et des espaces événementiels (nappage, argenterie, verrerie, mobilier) avant chaque service ;
 - Vérification de la propreté et de la conformité du matériel et de la vaisselle ;
 - Prise de connaissance du menu du jour, des ruptures de stock, des allergènes et des offres spéciales lors du briefing.
- **Accueil et service client**
 - Accueil, installation et prise en charge des clients selon les standards de courtoisie et d'élégance d'un club 5 étoiles ;
 - Conseil sur la carte mets et boissons, présentation des suggestions et des offres du jour ;



- Prise de commandes, transmission précise en cuisine et au bar, suivi du bon déroulement du service ;
 - Service à table selon les techniques professionnelles (service à l'assiette, débarrassage discret, réassort) ;
 - Vente additionnelle (suggestions, accords mets-boissons, offres événementielles) ;
 - Encaissement et clôture de caisse en fin de service ;
 - Traitement des demandes et réclamations de premier niveau, avec remontée systématique au Responsable F&B.
- **Coordination et conformité**
- Coordination fluide avec la cuisine, le bar et le voiturier pour garantir la continuité de l'expérience client ;
 - Application stricte des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) en salle ;
 - Participation aux événements du Club House : compétitions de golf, séminaires, réceptions privées, remises de prix ;
 - Le Club House du Ouidah Golf Club est ouvert 7 j/7 (restauration, bar, événementiel) ; le parcours de golf ferme à 20 h 00. Les horaires de service sont organisés en conséquence, avec possibilité de travail en soirée, les week-ends et les jours fériés, selon le planning.

Profil

- Formation en hôtellerie-restauration (CAP/BEP, Bac Pro, BTS) ou expérience équivalente ;
- Expérience minimum de trois (03) ans en restauration haut de gamme, hôtellerie 4-5 étoiles ou établissement international ;
- Français courant ; anglais professionnel fortement apprécié pour l'accueil d'une clientèle internationale ;
- Une expérience en club de golf, en hôtellerie internationale ou en phase d'ouverture d'établissement constitue un atout ;
- Maîtrise des techniques de service en restauration (service à l'assiette, au plateau, debout) ;
- Connaissances de base en œnologie et accords mets-vins ;
- Maîtrise du logiciel de caisse (POS) et des procédures d'encaissement ;
- Présentation irréprochable, élégance et sens aigu de l'accueil ;
- Rigueur, sens du détail et souci de la qualité de service ;
- Résistance physique (station debout prolongée) et disponibilité sur horaires étendus, week-ends et jours fériés ;
- Esprit d'équipe, calme et efficacité en période de forte activité.

3.9. Barman



Finalités du poste

Le Barman / la Barmaid conçoit, prépare et sert les boissons du Club House (cocktails, vins, spiritueux, softs) selon les standards internationaux de mixologie, en garantissant une expérience bar haut de gamme à une clientèle golfique et internationale.

Il/Elle contribue activement à l'image et à la rentabilité de l'offre boissons, en lien étroit avec le Responsable Food & Beverage.

Missions principales

- **Conception et gestion de l'offre**
 - Participation à l'élaboration et à l'actualisation de la carte des cocktails, vins et boissons, en lien avec le Responsable F&B ;
 - Élaboration de cocktails signature valorisant l'identité du Club House et, lorsque pertinent, des produits locaux béninois ;
 - Suivi des coûts boissons (beverage cost), contrôle des grammages et des dosages selon les fiches techniques.
- **Préparation et service**
 - Mise en place du bar avant chaque service : approvisionnement, glace, garnitures, verrerie ;
 - Préparation des cocktails classiques et signature selon les techniques internationales de mixologie (shake, stir, build, muddling) ;
 - Service du vin dans les règles de l'art (présentation, ouverture, décantation, température de service) ;
 - Service au bar, en salle et en terrasse selon l'organisation du Club House, conseil et accompagnement des clients ;
 - Encaissement et clôture de caisse du poste bar.
- **Gestion et conformité**
 - Gestion des stocks de boissons : réception, rangement, contrôle des dates de péremption, inventaires réguliers ;
 - Entretien et propreté du poste de travail, de la verrerie et du matériel de bar ;
 - Application rigoureuse des règles de consommation responsable et de la réglementation béninoise sur le débit de boissons ;
 - Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) applicables au poste bar ;
 - Participation aux événements et soirées spéciales du Club House ;
 - Le Club House du Ouidah Golf Club est ouvert 7 j/7 (restauration, bar, événementiel) ; le parcours de golf ferme à 20 h 00. Les horaires de



service sont organisés en conséquence, avec possibilité de travail en soirée, les week-ends et les jours fériés, selon le planning.

Profil

- Formation bar / mixologie (CAP, BEP, école spécialisée) ou certification barman ; expérience équivalente acceptée ;
- Expérience confirmée de trois (03) ans minimum en établissement 4-5 étoiles, bar international ou club haut de gamme ;
- Français courant ; anglais professionnel indispensable pour l'accueil d'une clientèle internationale ;
- Une expérience en Afrique de l'Ouest ou dans un contexte d'ouverture d'établissement constitue un atout ;
- Maîtrise des techniques de mixologie internationale et de la préparation des cocktails classiques et créatifs ;
- Bonne connaissance des spiritueux, vins, bières et boissons internationales ;
- Notions de sommellerie appréciées ;
- Créativité et sens esthétique dans la présentation des boissons ;
- Rigueur, sens de l'organisation et de la gestion des stocks ;
- Amabilité, discrétion et excellent relationnel client ;
- Résistance au stress, disponibilité en soirée, week-ends et jours fériés.

3.10. Plongeur

Finalités du poste

Le Plongeur / la Plongeuse assure le lavage et l'entretien de la vaisselle, des ustensiles et du matériel de cuisine, ainsi que la propreté générale des zones de plonge et de cuisine, dans le strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire attendues d'un établissement 5 étoiles.

Missions principales

- Lavage manuel et/ou en machine de la vaisselle, de la verrerie, des couverts et des ustensiles de cuisine ;
- Tri, séchage et rangement de la vaisselle et du matériel propre ;
- Nettoyage et désinfection des zones de plonge, des sols, des poubelles et des équipements selon le planning de nettoyage ;
- Tri sélectif et évacuation des déchets selon les procédures en vigueur ;
- Aide ponctuelle à la réception, au déballage et au stockage des marchandises ;



- Aide ponctuelle en cuisine (épluchage, préparations simples) selon les instructions du Chef Cuisinier ;
- Application rigoureuse des règles HACCP : dosage des produits, température de lavage, respect de la chaîne du froid ;
- Signalement immédiat de toute anomalie (matériel défectueux, casse, rupture de stock de produits d'entretien) au Chef Cuisinier ;
- Le Club House du Ouidah Golf Club est ouvert 7 j/7 (restauration, bar, événementiel) ; le parcours de golf ferme à 20 h 00. Les horaires de service sont organisés en conséquence, avec possibilité de travail en soirée, les week-ends et les jours fériés, selon le planning.

Profil

- Aucun diplôme spécifique requis ; une formation est assurée en interne ;
- Une première expérience en restauration ou en collectivité est appréciée (six (06) mois) ;
- Français courant ;
- Connaissance des règles de base d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Utilisation du matériel professionnel de plonge (lave-vaisselle, matériel de nettoyage) ;
- Rigueur et rapidité d'exécution, notamment en période de forte activité ;
- Résistance physique (station debout prolongée, port de charges, environnement chaud et humide) ;
- Ponctualité et fiabilité ;
- Esprit d'équipe et bonne coordination avec la brigade de cuisine.

Cotonou, le 9 octobre 2026





Direction Générale ©LAGO S.A, octobre 2026