



# RECRUTEMENT – CHEF CUISINIER:

L'Ambassade de Suède cherche pour la Résidence  
de S.E. l'Ambassadeur un chef cuisiner H/F

**Poste :** Chef cuisinier h/f

**Type d'emploi:** Contrat à plein temps

**Commencement:** Septembre-Octobre 2025

**Emplacement:** Résidence de Suède à Rabat

**Date limite de candidature:** 18 août 2025

## A propos de nous:

L'Ambassade de Suède à Rabat est sous tutelle du ministère des Affaires étrangères suédois et a pour mandat de renforcer les relations bilatérales entre la Suède et le Royaume du Maroc. Elle accorde une attention particulière à la promotion des échanges commerciaux et à l'appui aux entreprises suédoises présentes ou souhaitant s'implanter dans la région. L'Ambassade assure également des missions consulaires et migratoires.

Dans le cadre du renforcement de l'équipe de la Résidence de Son Excellence l'Ambassadeur de Suède au Maroc, l'Ambassade recrute actuellement un(e) Chef(fe) cuisinier(ère) hautement qualifié(e) et expérimenté(e), afin d'assurer un service culinaire de haut niveau lors des réceptions officielles ainsi que dans le cadre privé de la Résidence.

## Tâches principales:

### 1- Planification et préparation des repas

- Élaborer des menus équilibrés, raffinés et adaptés aux régimes alimentaires spécifiques ainsi qu'aux éventuelles allergies des convives;
- Proposer une cuisine variée, mêlant traditions suédoises, marocaines et internationales, selon les occasions.

### 2- Organisation d'événements officiels et de réceptions

- Concevoir et réaliser des menus pour les réceptions officielles, cocktails, dîners de gala et autres événements protocolaires;
- Garantir une présentation soignée des plats et un service ponctuel, conforme aux exigences diplomatiques.

### 3- Gestion des achats et des stocks

- Effectuer les achats de produits frais et de saison, selon le règlement de l'Ambassade, en veillant à la qualité, à la provenance et au respect du budget alloué;
- Gérer les stocks de manière rigoureuse, rationnelle et économique.

#### 4- Hygiène et entretien

- Appliquer et faire respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur;
- Veiller à l'entretien, à la propreté irréprochable et au bon fonctionnement des équipements de cuisine.

#### 5- Autonomie et coordination

- Travailler de manière autonome, faire preuve d'initiative et s'adapter avec flexibilité aux besoins spécifiques de la Résidence;
- Être disponible pour des horaires étendus, y compris les soirs et les week-ends en cas de réception.

#### Profil recherché:

- Diplôme en arts culinaires ou formation équivalente;
- Excellente maîtrise des techniques culinaires, sens du détail et créativité avérée;
- Expérience confirmée (minimum 5 ans) dans un poste similaire, idéalement au sein d'une résidence diplomatique, d'un établissement hôtelier haut de gamme ou d'un restaurant gastronomique;
- Intérêt marqué pour les produits biologiques et les potagers, avec une sensibilité à une cuisine durable et de saison;
- Maîtrise parfaite des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire;
- Discrétion absolue, professionnalisme et sens aigu de la confidentialité;
- Sens de l'organisation, autonomie, rigueur et fiabilité;
- Capacité à travailler sous pression et à gérer efficacement les situations de stress, notamment lors d'événements officiels;
- Excellentes compétences relationnelles et capacité à travailler en équipe;
- Maîtrise du français exigée ; la connaissance de l'anglais et/ou suédois constitue un atout.

Pour postuler à ce poste, veuillez envoyer votre candidature — comprenant une lettre de motivation, un CV, 1 ou 2 lettres de recommandation, ainsi que 1 à 2 références — en français ou en anglais à l'adresse suivante: **[ambassaden.rabat-annonce@gov.se](mailto:ambassaden.rabat-annonce@gov.se)**, avec la mention « **Chef cuisinier (e)** » en objet, au plus tard le 18 août 2025.

L'Ambassade attache une importance particulière au principe d'égalité des chances et encourage vivement les candidatures de toutes les personnes qualifiées, sans distinction d'origine ethnique, de genre, de religion, d'âge ou de situation de handicap.

Le candidat retenu devra fournir un certificat de « casier judiciaire vierge », certificat d'aptitude physique et réussir une enquête de sécurité avant sa nomination.

Tout dossier incomplet ou reçu après la date-limite ne sera pas pris en considération.

Bonne chance à toutes et à tous !