



## AVIS DE RECRUTEMENT

### UN (01) CHARGE(E) DU TOURISME GASTRONOMIQUE

REFERENCE DE L'OFFRE : N°055/25/PR/BT/DG/DAF/PACC/AD

Modalités générales	
Employeur	Agence Béninoise pour le Développement du Tourisme (Bénin Tourisme)
Relation fonctionnelle	Chargé(e) du tourisme gastronomique
Type de contrat	CDD de 2 ans renouvelable sur la base d'une évaluation satisfaisante des performances et par accord des parties assortis d'une période d'essai de trois (03) mois.
Disponibilité	Immédiate
Lieu d'affectation	Cotonou

#### Contexte et portée de la mission

Le Bénin renforce son positionnement international en tant que destination gastronomique, valorisant à la fois son terroir, sa créativité culinaire et ses talents émergents.

Le/la Chargé(e) du Tourisme Gastronomique joue un rôle central dans :

- la structuration de l'écosystème culinaire,
- la valorisation des chefs, restaurants, artisans et producteurs locaux,
- la gestion des concours nationaux et internationaux (ex. Bocuse d'Or, Coupe du Monde de la Pâtisserie, Top Chef, etc.),
- la mise en œuvre d'initiatives de formation professionnelle,
- la création d'offres et d'expériences culinaires attractives pour les visiteurs,
- le rayonnement de la gastronomie béninoise sur la scène internationale.

Cette mission requiert sens stratégique, capacité de coordination, créativité et passion pour la gastronomie comme vecteur de développement touristique.

#### Principales responsabilités

##### 1. Coordination des concours culinaires nationaux et internationaux :

- Organiser la sélection nationale de concours tels que le Bocuse d'Or, la Coupe du Monde de la Pâtisserie, concours locaux, etc.
- Mettre en place les règlements, critères, jurys, comités techniques et calendriers,
- Identifier et accompagner les candidats : coaching, entraînements, logistique, équipement,
- Assurer la relation avec les organisations internationales et les sponsors.

##### 2. Développement et promotion du tourisme gastronomique :

- Concevoir des parcours culinaires, circuits thématiques, ateliers, expériences immersives (marchés, cuisines ouvertes...),
- Identifier les "maisons emblématiques", restaurants phares, recettes patrimoniales et pratiques culinaires à valoriser,



- Contribuer à la création d'expériences gastronomiques lors des grands événements nationaux (Vodun Days, Festival des masques, La Gaani, etc.),
- Participer à des salons internationaux dédiés à la gastronomie et au tourisme.

### 3. Reconnaissance et labellisation des restaurants & acteurs :

- Développer un système de reconnaissance : labels qualité, distinctions, recommandations officielles Bénin Tourisme,
- Élaborer des critères d'évaluation (produits locaux, qualité du service, créativité, hygiène, expérience client),
- Piloter les audits terrain et assurer le suivi des établissements labellisés,
- Mettre en valeur les restaurants et chefs dans les communications nationales et internationales.

### 4. Formation, renforcement de capacités et structuration de la filière :

- Identifier les besoins en formation des chefs, restaurateurs, serveurs, producteurs et acteurs de la filière,
- Développer des programmes en partenariat avec des :
  - écoles hôtelières (locales et internationales),
  - institutions de formation,
  - organismes de standardisation et d'hygiène.
- Organiser des masterclasses, ateliers pratiques, résidences culinaires.

### 5. Développement de partenariats nationaux et internationaux :

- Nouer des collaborations avec :
  - chefs locaux et internationaux,
  - associations culinaires,
  - chambres de commerce,
  - ambassades,
  - programmes de coopération (agricole, artisanale, culturelle).
- Mobiliser des partenaires techniques et financiers autour des projets gastronomiques,
- Représenter l'agence dans les réseaux et plateformes culinaires régionales et mondiales.

## Diplôme/formation, expériences et compétences requises

### Diplôme/formation, expériences :

- Bac+3 minimum en tourisme, hôtellerie-restauration, gestion culinaire, communication, gestion de projet ou domaine connexe,
- Expérience avérée dans la gastronomie, l'hôtellerie-restauration, l'événementiel culinaire ou la gestion de projets liés à la cuisine,
- Connaissance du secteur gastronomique béninois et/ou africain.

### Compétences requises :

- Très bonnes compétences relationnelles,
- Connaissance des standards de qualité, d'hygiène et des normes de restauration,
- Capacité à négocier, mobiliser des partenaires et gérer des budgets,
- Forte sensibilité aux produits locaux, aux pratiques culinaires et à l'innovation,
- Excellente expression orale et écrite en français ; maîtrise de l'anglais fortement souhaitée,
- Maîtrise des outils numériques et plateformes de communication.



## Éthique, Management et Leadership

- Capacité à travailler en équipe tout en étant autonome et proactif pour l'atteinte des objectifs
- Agile et orienté résultats
- Créativité et pragmatisme
- Esprit d'analyse et de synthèse
- Sens aigu de l'éthique, de la transparence et de l'intégrité

**N.B :** Les dossiers de candidature doivent comporter les pièces suivantes :

1. Une lettre de motivation indiquant le délai de disponibilité et la prétention salariale annuelle ;
2. Un Curriculum Vitae (CV) détaillé comportant les adresses de trois (03) personnes à contacter pour avoir une confirmation des références ;
3. Copie(s) du ou des diplômes ;
4. Preuve des expériences requises ;
5. Copie de la carte d'identité ou du passeport en cours de validité.

Les pièces requises pour la candidature doivent être déposés en version physique au Secrétariat de la Direction Générale ou en version électronique, dans un seul fichier sous format PDF avec la mention : “ Candidature au poste de Chargé du tourisme gastronomique” à l'adresse électronique suivante : [benintourisme@présidence.bj](mailto:benintourisme@présidence.bj) au plus tard le 15 janvier 2026 à 17h30.

Cotonou, le 19 décembre 2025



Sindé CHEKETE

Directeur Général