

Après une belle période de rénovation, **Hôtel Le Royal Luxembourg**, 5 étoiles, membre de « **The Leading Hotels of the World** », et situé au cœur de Luxembourg-ville, nous recherchons à compléter notre brigade de pâtisserie et recrute pour un poste à temps plein à partir de mi-mars 2017, un(e) :

## **Assistant au Chef Pâtissier (H / F)**

Vous assisterez le chef pâtissier et évoluerez dans une brigade composée de 4 pâtissiers. Vous pourrez travailler aussi bien pour les restaurants que pour notre activité banquet.

### **Vos responsabilités :**

Dans cette fonction, vous assistez notre chef pâtissier dans l'organisation du travail, la réalisation de commandes, la répartition des tâches au sein de l'équipe, l'anticipation des productions.

Vous êtes responsable de la préparation, et du dressage des desserts. Vous présentez les mets avec beaucoup de créativité, de soin, de rapidité d'exécution, selon les standards des "Leading Hotels of The World".

Vous appliquez et faites appliquer au quotidien les normes HACCP et veillez à ce que vos ustensiles et votre plan de travail soient toujours bien tenus. Vous tenez compte des remarques de la salle.

### **Votre profil :**

- Formation en pâtisserie
- Expérience d'au moins deux ans en tant que chef de partie pâtissier
- Travail soigné, capacités d'organisation, gestion du stress
- Capable de travailler en équipe ou de façon autonome
- Connaissance et application des normes HACCP

Les personnes intéressées sont invitées à adresser leur dossier de candidature (CV détaillé avec photo + lettre de motivation et éventuellement références) à l'adresse suivante :

[recruitment@leroyalluxembourg.com](mailto:recruitment@leroyalluxembourg.com)

Pour plus d'informations sur notre établissement, nous vous invitons à consulter notre site internet: <http://www.leroyalluxembourg.com/>

