



Hôtel Le Royal Luxembourg, 5 étoiles, membre de « **The Leading Hotels of the World** », et situé au cœur de Luxembourg-ville, nous recherchons en CDI pour un poste à pourvoir à temps plein, un(e):

Chef de Partie restaurant Amélys (H/F)

Vous intégrerez une brigade composée d'une dizaine de personnes et évoluerez sous la responsabilité du chef de cuisine.

Par la suite, vous pourrez être amené à développer vos compétences sur les autres cuisines (production, gastronomique...).

Vos responsabilités :

En tant que chef de partie, vous organisez votre travail selon les consignes données par le chef de cuisine.

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

Vous êtes amené à superviser des commis de cuisines ou des stagiaires.

Vous appliquez 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 cuisine
- Expérience sur une fonction équivalente
- Maîtrise du français
- Travail soigné, capacités d'organisation, gestion du stress
- Capable de travailler en équipe ou de façon autonome
- Connaissance et application des normes HACCP
- Disponible à travailler en coupures et le week-end

Nous proposons :

Un salaire fixe, prime de coupure, repas gratuits, carte Sympass, possibilité de logement*, mise à disposition et entretien des uniformes.

Les personnes motivées à relever un tel challenge dans leur carrière, 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

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