

Situé au cœur de Luxembourg-ville,
L'Hôtel Le Royal, 5 étoiles, membre de « The Leading Hotels of the World »,
recherche en **CDI**, à temps plein:

2 CHEFS DE PARTIE (H/F)

Date d'entrée : de suite ou à convenir

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

VOTRE FONCTION :

- 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 "The 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 obligatoire
- 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
- Connaissances et application des normes HACCP
- Disponible à travailler en coupures et le week-end

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

à : recruitment-lux@leroyal.com

