



## CHEF DE PARTIE :

Pour renforcer ses équipes en Cuisine, Le Place d'Armes recrute en CDI un/une Chef de Partie.

Vous travaillerez en collaboration avec le Chef Exécutif Fabrice Salvador et avec les différents responsables des restaurants.

### Missions principales confiées :

- Être responsable de la production culinaire et de sa conformité aux standards du restaurant
- Réaliser les préparations, contrôler les cuissons et rectifier les assaisonnements
- Manager et animer votre équipe tout en supervisant la cadence et la qualité du travail
- Participer à la formation de l'équipe de cuisine
- Effectuer le contrôle qualitatif et quantitatif des matières premières commandées
- Etre force de proposition pour des idées de plats pour les futures cartes
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Etre soucieux en permanence de la qualité de votre travail et de la satisfaction du client
- Assurer l'organisation et l'entretien de votre poste de travail
- Assurer la gestion des stocks et des commandes fournisseurs
- Organiser et contrôler le nettoyage de la cuisine

### Votre profil :

- Excellente présentation
- Bonne connaissance des méthodes HACCP
- Sens de l'organisation



LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG

HOTEL LE PLACE D'ARMES 5\*  
18 PLACE D'ARMES  
L-1136 Luxembourg

<http://www.hotel-leplacedarmes.com>  
Téléphone +352 27 47 37  
EMAIL : [rh@hotel-leplacedarmes.com](mailto:rh@hotel-leplacedarmes.com)