



RESTAURANT CHEF :

Pour renforcer ses équipes en cuisine, Le Place d'Armes recrute en CDI un/une Restaurant Chef. Sous la direction du Chef Exécutif Fabrice Salvador, vous prendrez en charge la cuisine de notre restaurant « Plèss ».

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
- Établir des cartes et les menus à partir de produits présentant le meilleur rapport qualité prix
- Effectuer un contrôle qualitatif et quantitatif des matières premières commandées
- Veiller au strict respect de l'application des normes d'hygiène et de sécurité, à l'entretien et au nettoyage de la cuisine après chaque service
- Elaborer les plannings de la cuisine
- Organiser et coordonner le travail afin que chaque service se déroule de façon fluide et agréable
- Contrôler l'exécution des commandes, l'envoi des plats et les normes des portions
- Veiller à la bonne coordination de la salle et de la cuisine
- Participer à la formation des membres de l'équipe
- Faire respecter les horaires et les plannings établis
- Assurer le maintien des stocks afin d'en permettre une exploitation optimale
- Participer à la préparation et à la réalisation des inventaires de cuisine

Votre profil :

- Sens de l'organisation et de la gestion des priorités
- Rigueur, fermeté, et confidentialité
- Curiosité culinaire
- Sens du management et de la communication interne
- Bonne connaissance des méthodes HACCP

Expérience réussie à un poste similaire demandée.



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