



CHEF DE PARTIE LA CRISTALLERIE 1*:

Sous la direction de Fabrice Salvador, Chef Exécutif, élu Chef de l'année en 2015, venez travailler et développer vos compétences au sein de l'équipe cuisine de la Cristallerie, restaurant étoilé Michelin.

La Cristallerie, lieu de prestige et de luxe, vous séduira en premier par son cadre. Les feuilles d'or et les vitraux Art Nouveau créent une atmosphère « Grand Siècle » surplombant la jolie Place d'Armes. Dans cet espace, le Chef Fabrice Salvador propose une cuisine faite de sincérité avec les meilleurs produits de saison. La recherche constante de produits rares alimente chaque jour la créativité du Chef Fabrice Salvador.

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
- Être force de proposition pour des idées de plats pour les futures cartes
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Être 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