



DEMI CHEF DE PARTIE PÂTISSERIE :

Pour renforcer ses équipes en Cuisines, Le Place d'Armes recrute en CDI un/une Chef de Partie Pâtisserie. Vous travaillerez en collaboration avec le Chef Exécutif Fabrice Salvador et avec les différents responsables des restaurants.

Missions principales confiées :

-
- Assurer de la mise en place de votre partie
- Vérifier le parfait état de propreté de votre environnement de travail
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Gérer les denrées mises à votre disposition afin d'éviter tout gaspillage
- Vérifier la qualité et la quantité des marchandises livrées
- Faire des suggestions pour l'offre de pâtisseries en accord avec les produits de saison
- Participer à l'élaboration des pâtisseries sous la direction du Chef de partie ou toute personne pouvant lui être substituée

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