



Le Place d'Armes est un hôtel particulier, membre de Relais & Châteaux depuis 2012, situé au cœur de Luxembourg ville. Installé sur le site d'une ancienne imprimerie, dans un immeuble classé du 18ème siècle, Le Place d'Armes se compose aujourd'hui de 30 chambres, de trois restaurants aux identités distinctes, d'un bar Le 18 et de salons privés.

Notre Maison est attachée à l'esprit de famille et de solidarité dont nos collaborateurs font preuve au quotidien.

Les femmes et les hommes qui nous rejoignent possèdent une magie singulière qui leur permettent de créer une expérience chaleureuse et unique pour chacun de nos Hôtes. Nous cherchons des personnalités humbles, passionnées par l'artisanat et animées par l'envie de transmettre aux autres, afin de partager notre vision de l'hospitalité.

Le Place d'Armes recrute en CDI un(e)

Chef de Partie Pâtisserie (H/F)

Missions principales confiées :

- Assurer la mise en place de votre partie, de l'approvisionnement et de l'envoi des desserts avec rigueur et efficacité
- Participer à l'élaboration des pâtisseries et desserts des différents restaurants en collaboration avec le Chef Pâtissier
- Veiller à la fraîcheur et à la qualité des produits utilisés
- Participer à la gestion quotidienne des stocks (règle FIFO, inventaires, commandes...)
- Proposer de nouvelles idées et respecter celles validées avec le Chef Pâtissier et le Chef Exécutif
- Vérifier le parfait état de propreté de votre environnement de travail
- Contrôler l'application des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur et y former vos collaborateurs
- Gérer les denrées mises à votre disposition afin de limiter les pertes et d'éviter tout gaspillage
- Vérifier la qualité et la quantité des marchandises livrées
- Former et encadrer les membres de votre équipe (commis, stagiaires...)
- Contribuer de façon globale à la satisfaction de la clientèle de par la qualité de votre travail

Votre profil :

- Excellente présentation
- Formation en cuisine (CAP / BEP / BAC PRO)
- Connaissance des techniques de bases de cuisson, préparations etc.
- Fort esprit d'équipe
- Organisé et méthodique
- Grande curiosité
- Passion pour la pâtisserie
- Dynamisme et bonne capacité d'adaptation
- Sens de la créativité et de l'organisation
- Bonne connaissance des méthodes HACCP
- Expérience réussie dans un établissement similaire

Ce que nous offrons :

- Une rémunération à déterminer selon votre expérience
- Une prime de coupure de 20€/brut
- 2 jours de repos consécutifs par semaine
- Des possibilités d'évolution en interne et dans l'association Relais & Châteaux
- Un plan de formation annuel
- Une journée d'intégration
- Un uniforme fourni et entretenu par l'hôtel
- Des événements internes réguliers
- Un cadre de travail exceptionnel
- Une équipe de cuisine à taille humaine
- Accès au tarif Relais & Châteaux team après validation de la période d'essai

Rejoignez notre équipe et envoyez votre candidature à :

recrutement@hotel-leplacedarmes.com

Hôtel Le Place d'Armes 5* - 18 place d'Armes L-1136 Luxembourg

www.hotel-leplacedarmes.com - +352 27 47 37



PLÈSS
LE PLACE D'ARMES

