



**18**  
LE PLACE D'ARMES  
LUXEMBOURG

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 Cuisine - Le Plëss (H/F)**

### **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

### **Ce que nous offrons :**

- Une rémunération à déterminer selon votre expérience
- 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](mailto:recrutement@hotel-leplacedarmes.com)

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

[www.hotel-leplacedarmes.com](http://www.hotel-leplacedarmes.com) - +352 27 47 37



LE PLACE D'ARMES



RELAIS & CHATEAUX