



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 Partie (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
- Organiser et contrôler le nettoyage de la cuisine
- 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
- Participer à l'entretien de la cuisine
- 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

Vous serez amené à tourner dans l'ensemble de nos restaurants.

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 cuisine
- 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



PLÉSS
LE PLACE D'ARMES

LE PLACE D'ARMES



RELAIS &
CHATEAUX