



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 Cristallerie (H/F)

La Cristallerie, riche d'une histoire étoilée, s'apprête à une écrire une nouvelle page, marquée par l'ambition audacieuse de décrocher à nouveau une étoile au Guide Michelin. Nous sommes à la recherche d'un Chef de Cuisine Cristallerie (H/F) hors pair, prêt à jouer un rôle central dans cette aventure gastronomique empreinte d'une tradition prestigieuse.

Missions principales confiées :

En tant que Chef de Cuisine à La Cristallerie, vous serez au cœur de cette renaissance gastronomique. Si vous êtes prêt(e) à jouer un rôle essentiel dans la définition et la réalisation de notre vision et à offrir à nos hôtes une expérience gustative exceptionnelle, nous sommes impatients de vous accueillir dans notre équipe.

- Être responsable de la production culinaire et de sa conformité aux standards des restaurants
- 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
- Elaborer les plannings de la cuisine
- Organiser et coordonner le travail afin que chaque service se déroule de façon fluide et agréable
- Assure une communication de qualité avec la salle et veille à la bonne coordination des deux services
- Mettre en place et suivre les actions de 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



LE PLACE D'ARMES

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



RELAIS &
CHATEAUX



- Entretenir des relations privilégiées avec les clients réguliers et les résidents
- Participer activement aux recrutements et valider avec le Chef Exécutif et la Direction Générale les embauches
- Mettre en place des animations régulières avec le ou les responsables Restauration autour de produits de saison ou spécifiques
- Participer à l'optimisation du résultat financier du département restauration par le contrôle permanent du ratio nourriture, de la masse salariale de la cuisine et des charges d'exploitation de la cuisine

Votre profil :

- Une volonté de contribuer activement à l'atteinte de notre objectif ambitieux d'obtenir une étoile au Guide Michelin
- Passionné par la cuisine gastronomique
- Rigueur, fermeté, et confidentialité
- Curiosité culinaire
- Connaissances et application des normes HACCP
- Qualités commerciales
- Sens de l'accueil et de la qualité de service
- Sens de l'organisation et gestion des priorités
- Sens du management et de la communication interne
- Bonnes connaissances informatiques

Ce que nous offrons :

- Une rémunération à déterminer selon votre expérience
- 2 jours de repos consécutifs par semaine, dimanche et lundi
- 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



LE PLACE D'ARMES

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



RELAIS & CHATEAUX