



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) - La Cristallerie

La Cristallerie, riche d'une histoire étoilée, s'apprête à 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 Partie (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 Partie à La Cristallerie, vous serez au cœur de cette renaissance gastronomique.

Si vous êtes prêt(e) à jouer un rôle essentiel dans 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 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

Votre profil :

- Excellente présentation
- Une volonté de contribuer activement à l'atteinte de notre objectif ambitieux d'obtenir une étoile au Guide Michelin
- Passionné par la cuisine gastronomique
- Grande curiosité
- Formation en cuisine (CAP / BEP / BAC PRO)
- Connaissance des techniques de bases de cuisson, préparations etc.
- Bonne connaissance des méthodes HACCP
- Fort esprit d'équipe
- Organisé et méthodique

Ce que nous offrons :

- Une rémunération à partir de 3'085€/brut
- 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



RELAIS &
CHATEAUX