



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 18<sup>ème</sup> 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) Commis de Cuisine (H/F)

### Missions principales confiées :

- Réaliser toutes les préparations préliminaires (épluchage, taillage, cuissons de bases, fonds etc.)
- Réaliser les mets simples sous la supervision du Demi-Chef et Chef de Partie
- Participer aux différentes mises en place pour l'élaboration des plats
- Participer aux différents services
- Participer à la préparation des petits déjeuners et des banquets en fonction du point de production
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises selon les méthodes de l'établissement
- Respecter les fiches techniques et les procédures
- Organiser le travail de sa partie en collaboration avec le Chef de Partie
- Veiller à limiter les pertes et à réduire le gaspillage alimentaire
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité selon les normes HACCP
- Respecter les normes de sécurité pendant le travail
- Assurer la bonne tenue et le nettoyage de son poste
- Participer à l'entretien de la cuisine

### Votre profil :

- Excellente présentation
- 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
- Passionné par la cuisine
- Grande curiosité

### Ce que nous offrons :

- Une rémunération à partir de 2'570€/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](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



PLÈSS  
LE PLACE D'ARMES

