

Situé au cœur de Luxembourg-ville,
L'Hôtel Le Royal, 5 étoiles, membre de « The Leading Hotels of the World »,
recherche en **CDI**, à temps plein:

UN CHEF DE PARTIE PETIT-DEJEUNER (H/F)

Date d'entrée : immédiate

Vous intégrerez une brigade composée d'une dizaine de personnes et évoluerez sous la responsabilité des chefs de cuisine.

VOTRE FONCTION :

- En tant que chef de partie, vous organisez votre travail selon les consignes données par le chef de cuisine.
- Vous êtes responsable du petit-déjeuner ; de la préparation, et du dressage des plats. Vous présentez les mets avec beaucoup de créativité, de soin, de rapidité d'exécution, selon les standards des "The Leading Hotels of The World" auxquels vous serez formé.
- Vous appliquez au quotidien les normes HACCP et veillez à ce que vos ustensiles et votre plan de travail soient toujours bien tenus.
- Vous tenez compte des remarques de la salle

VOTRE PROFIL:

- Formation en cuisine obligatoire
- Expérience sur une fonction équivalente
- Maîtrise du français
- Travail soigné, capacités d'organisation, gestion du stress
- Capable de travailler en équipe ou de façon autonome
- Connaissances et application des normes HACCP
- Disponible à travailler le week-end

Les personnes intéressées sont invitées à adresser leur dossier de candidature
(CV détaillé avec photo + lettre de motivation et éventuellement références)

à : recruitment-lux@leroyal.com

