

Hôtel Le Royal, 5 étoiles, membre de « **The Leading Hotels of the World** », et situé au cœur de Luxembourg-ville, nous recherchons en CDI à temps plein un(e) :

Chef de Partie restaurant « Pomme Cannelle » (H/F)

Vous intégrez la brigade de 4 personnes de notre restaurant gastronomique et évoluez sous la responsabilité du chef de cuisine Paul FOURIER.

Vos responsabilités :

Vous êtes responsable de la préparation, et du dressage des plats. Vous présentez les mets avec beaucoup de créativité, de soin, de rapidité d'exécution.

Vous appliquez au quotidien les normes HACCP et veillez à ce que vos ustensiles et votre plan de travail soient toujours bien tenus.

Votre profil :

- Formation en cuisine
- Expérience sur une fonction équivalente exigée en restaurant gastronomique
- Travail soigné, capacités d'organisation, gestion du stress, ambition professionnelle
- Capable de travailler en équipe
- Connaissance et application des normes HACCP
- Maîtrise du français

Vos avantages :

Le restaurant est fermé les week-ends et les jours fériés

Primes de coupures

Carte Sympass

Mise à disposition et entretien des tenues

Repas pris en charge

**Vous aimez la cuisine de qualité, et vous avez le sens du partage, rendre l'expérience Pomme Cannelle un moment unique est un challenge ?
Vous êtes la personne que nous recherchons !**

Les candidats intéressés sont invités à adresser leur dossier de candidature (CV avec photo + lettre de motivation) par courrier ou à l'adresse email suivante :

recruitment-lux@leroyal.com

