



CHEF DE PARTIE (H/F) :

Pour renforcer ses équipes en Cuisine, Le Cercle Munster recrute en CDI un/une Chef de Partie.

Sous la direction du Chef Exécutif, venez développer vos compétences et votre créativité au sein d'une Équipe jeune et dynamique.

Vous bénéficierez d'horaires principalement en continu (matin ou soir)

Missions principales confiées :

- Être responsable de la production culinaire et de sa conformité aux standards des restaurants dans le respect de la cadence et du respect de la qualité du travail
- Réaliser les préparations, contrôler les cuissons et rectifier les assaisonnements
- Participer à la formation de l'équipe de cuisine (demi-chef de partie, commis)
- Effectuer le contrôle qualitatif et quantitatif des matières premières commandées
- 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
- Assurer l'organisation et l'entretien de votre poste de travail
- Organiser et contrôler le nettoyage de la cuisine

Votre profil :

- Excellente présentation
- Bonne connaissance des méthodes HACCP
- Sens de l'organisation et de la créativité



Service de recrutement : rh@munster.lu

Le cercle Munster
5-7 rue Munster
L-2160 Luxembourg
<http://www.munster.lu>