



Rejoignez l'histoire vivante du Cercle Munster, un havre d'excellence et de convivialité, niché au cœur du Grund, le quartier le plus ancien et emblématique de la capitale, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Situé au bord de l'Alzette, notre établissement allie charme authentique et prestige, au sein d'un environnement riche en histoire et culture.

Fondé en 1982 par des entrepreneurs visionnaires, notre club, s'inspire des prestigieux « Gentlemen's Clubs » anglo-saxons et s'ouvre à un public diversifié, accueillant aussi bien les hommes que les femmes. Cette ouverture coïncide avec le dynamisme économique et social luxembourgeois, et répond au besoin d'un lieu d'exception destiné à ses Membres, leaders d'entreprises, professionnels indépendants et éminents représentants d'institutions internationales.

Nous invitons les futurs collaborateurs à embrasser notre passion pour l'excellence et à faire partie de cette aventure exceptionnelle. Le Cercle Munster n'est pas seulement un lieu, c'est une expérience, un héritage et une opportunité de grandir ensemble. Rejoignez-nous pour écrire le prochain chapitre de l'histoire culinaire du Cercle Munster.

CHEF EXECUTIF (H/F)

Pour renforcer ses équipes en Cuisine, Le Cercle Munster recrute en CDI un/une Chef Exécutif.
Vous travaillerez en collaboration avec la Direction et les différents responsables des espaces de restauration

Missions principales confiées :

- Être responsable de la production culinaire des différentes offres de prestation de restauration (brasserie, salons privés, salons pour cocktails, restaurant gastronomique)
- Établir les cartes et les menus à partir de produits présentant le meilleur rapport qualité prix tout en tenant compte des objectifs de ratio nourriture et commerciaux des différents espaces de restauration
- Effectuer un travail de recherche régulier et concourir à la création de nouveaux plats
- En concertation avec la Direction, proposer des événements autour de produits de saison ou d'exception
- Participer à l'élaboration du budget annuel de la Restauration et veiller au respect des procédures de contrôle interne
- Établir les fiches techniques et les prix de revient
- Participer activement aux recrutements et à la formation de l'équipe
- Elaborer les plannings de l'Equipe F&B en concertation avec les Responsables des services de restauration
- Organiser et coordonner le travail de votre Equipe pour un déroulement fluide de chaque service dans le respect des obligations légales de gestion du personnel
- Veiller au strict respect de l'application des normes d'hygiène et de sécurité

Votre profil :

- Sens de l'organisation
- Rigueur, fermeté, et confidentialité
- Qualité managériale et sens de la communication interne
- Bonne capacité relationnelle notamment auprès de nos Membres
- Être garant des méthodes HACCP
- Expérience réussie à un poste similaire demandée
- Maîtrise de la langue anglaise

Le Cercle Munster :

- Cadre de travail dans un lieu d'exception et reconnu au Luxembourg
- Une Equipe F&B à taille humaine
- Rémunération attractive et selon votre expérience

Service de recrutement : rh@munster.lu

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