

RELAIS MANDEREN

Hôtel — Restaurant • Manderen-Ritzing

NOUS RECRUTONS

UN.E CUISINIER.E CONFIRMÉ.E DIPLÔMÉ.E

Rejoignez une équipe qui souhaite faire évoluer sa cuisine, sous la direction du Chef de Cuisine, au sein d'un établissement à taille humaine (12 chambres) situé aux portes du Luxembourg et de l'Allemagne.

VOS MISSIONS

Production

- Préparations selon fiches techniques
- Mises en place des services
- Entrées, plats, desserts
- Régularité & qualité des assiettes

Qualité & organisation

- Hygiène et sécurité alimentaire
- Propreté du poste de travail
- Gestion des matières premières
- Fraîcheur des produits, inventaires

Travail en équipe

- Collaboration avec le Chef
- Bon déroulement des services
- Transmission d'expérience
- Polyvalence entre les postes

LE PROFIL RECHERCHÉ

Titulaire d'un diplôme en cuisine, expérience professionnelle confirmée. Sérieux.se, ponctuel.le, rigoureux.se et attentif.ve aux détails, respectueux.se des produits, curieux.se et désireux.se de progresser. Expérience en cuisine traditionnelle, bistronomique ou gastronomique appréciée.

CONTRAT

CDI 35H

Poste stable, ancré dans la durée

HORAIRES

Midi : Ven • Sam • Dim

Soir : Mer → Sam

Repos : dim. après-midi → mer. après-midi



ENVIE DE NOUS REJOINDRE ?

Envoyez-nous votre CV et quelques lignes sur votre parcours et vos motivations.

15 rue du Château — 57480 Manderen-Ritzing