


DESCRIPTION DU POSTE :

À l'aube de son ouverture, **La Villa Pétrusse** s'apprête à écrire les premières pages d'une histoire placée sous le signe de l'excellence. Notre ambition ? Créer une destination gastronomique d'exception, où tradition et innovation se rencontrent pour offrir une expérience unique à nos convives.

Pour bâtir cette aventure dès le départ, nous recherchons un(e) **Chef de Partie** talentueux(se) et passionné(e), prêt(e) à contribuer à la réussite de ce projet ambitieux.

MISSIONS PRINCIPALES :

- Être responsable de la production culinaire et veiller à sa conformité avec les standards du restaurant.
- Réaliser les préparations, contrôler les cuissons, et ajuster les assaisonnements avec précision.
- Organiser et superviser le nettoyage de la cuisine pour maintenir un environnement impeccable.
- Manager et animer votre équipe en garantissant une cadence et une qualité de travail optimales.
- Participer activement à la formation et au développement de l'équipe de cuisine.
- Veiller rigoureusement au respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP).

PROFIL RECHERCHE :

- Formation en cuisine (CAP / BEP / BAC PRO) avec une maîtrise des techniques de base : cuissons, préparations, etc.
- Excellente organisation, rigueur et sens du détail.
- Ambition de contribuer activement à l'obtention d'une étoile au Guide Michelin.
- Passionné(e) par la cuisine gastronomique, animé(e) par l'envie de créer une expérience gustative exceptionnelle.

AVANTAGES :

- Une rémunération à partir de 3'180€/brut par mois
- Un uniforme fourni et entretenu par l'hôtel
- Des possibilités d'évolution en interne et dans l'association Relais & Châteaux
- Accès au tarif Relais & Châteaux team après validation de la période d'essai
- Un plan de formation annuel
- Des événements internes réguliers

Pour postuler :

Merci de nous faire parvenir votre CV et lettre de motivation à l'adresse recrutement@hlvp.lu.