



**DESCRIPTION DU POSTE :**

En collaboration directe avec le Chef Exécutif, vous jouez un rôle clé dans l'élaboration et la création de desserts raffinés pour nos différents restaurants. Ce poste allie à la fois gestion et créativité, avec l'opportunité d'innover et de proposer de nouvelles pâtisseries.

**MISSIONS PRINCIPALES :**

- Création et élaboration de pâtisseries pour les restaurants, en lien avec le Chef Exécutif.
- Mise en place, approvisionnement et envoi des desserts avec précision.
- Organisation du service pâtisserie et supervision de l'équipe.
- Recherche et développement de nouvelles recettes.
- Gestion des stocks, contrôle des livraisons et inventaires.
- Application et contrôle des normes d'hygiène et de sécurité.
- Formation et encadrement de l'équipe pâtisserie.

**PROFIL RECHERCHE :**

- Passion pour la création en pâtisserie.
- Esprit d'équipe, sens de l'organisation et créativité.
- Dynamisme et capacité à innover.
- Bonne connaissance des normes HACCP.
- Expérience confirmée dans un établissement de similaire/restaurant étoilé.

**AVANTAGES :**

- Une rémunération à déterminer selon votre expérience
- 2 jours de repos consécutifs par semaine
- Des possibilités d'évolution en interne et dans l'association Relais & Châteaux
- Un plan de formation annuel et une journée d'intégration
- Une équipe de cuisine à taille humaine
- Accès au tarif Relais & Châteaux team après validation de la période d'essai

*Pour postuler :*

*Merci de nous faire parvenir votre CV et lettre de motivation à l'adresse [recrutement@hlvp.lu](mailto:recrutement@hlvp.lu).*

*Nous serons ravis d'étudier votre candidature et de vous accueillir au sein de notre équipe.*