



Chef de partie

Notre société

Vous souhaitez évoluer dans le monde de la gastronomie et vous recherchez un lieu unique pour développer vos compétences ? Aucun doute, Le Plaza vous offre une opportunité 5* !

Ouvert depuis 1930 l'Hôtel Le Plaza est l'endroit parfait pour la découverte de Bruxelles et de tous ses trésors. Seul et unique Hôtel Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique à Bruxelles, il garantit un accueil personnalisé et un service de haut standing pour la plus grande satisfaction de ses clients. De très nombreuses personnalités des mondes aristocratique, politique et artistique y ont déjà séjourné.

Dans le cadre exceptionnel de ses magnifiques salons ainsi que dans son splendide Théâtre, Le Plaza propose des services très diversifiés comme l'organisation de congrès et conférences, de dîners de galas, de cocktails dînatoires, etc. ... pouvant aller jusqu'à 600 personnes!

Les cuisines de l'Hôtel Le Plaza sont dirigées par le Chef Olivier Bontemps qui, par son savoir-faire, son écoute attentive et son ouverture d'esprit parvient à faire de chaque repas et chaque événement un succès.

Notre cuisine se veut élégante, mettant en avant le goût et les saveurs, afin de garantir une expérience culinaire de premier instant.

La créativité, l'innovation et le savoir-faire sont dès lors des atouts majeurs !

Votre profil

Vous êtes sérieux, organisé, honnête et courageux, nous demandons en outre les aptitudes suivantes :

- une connaissance des normes HACCP
- un diplôme hôtelier est un atout
- une expérience de minimum 1 an

Votre fonction

Doté de ce profil, vous seconderez et assisterez le Sous-Chef Banquet en

- coordonnant et supervisant le travail des commis de cuisine
- étant responsable des mises en place, de la préparation et de la disposition des mets
- préparant et envoyant les banquets
- débarrassant et assurant la conservation hygiénique des denrées alimentaires après le service
- assurant l'ordre et la propreté dans la cuisine et en contrôlant les stocks
- faisant des suggestions en matière de nouvelles préparation, de plats ou de présentations

Vos horaires

- vos horaires (38h/semaine) seront variés et principalement continus

Votre date d'engagement

- à définir avec vous suivant votre disponibilité

Enfin, voici ce que nous vous offrons



Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique
Gebreveteerde Hofleverancier van België



HOTEL • MEETINGS • EVENTS

- un contrat à durée indéterminée
- un « package » salarial attrayant composé
 - o de frais de transport en commun remboursé à 100%
 - o de congés payés
 - o d'un 13^{ème} mois,
 - o d'un plan de pension
 - o d'une assurance hospitalisation
 - o d'éco-chèques,
- une ambiance et des conditions de travail conviviales, familiales et sympathiques (fête du personnel, incentives,...)
- la possibilité d'évoluer dans l'entreprise grâce à des formations et des expériences

Vous souhaitez participer à la construction d'une équipe jeune et dynamique, alors rejoignez-nous en prenant contact avec Corine De Roy à cette adresse mail : corine.deroy@leplaza.be, et transmettez lui sans tarder votre cv ainsi que votre lettre de motivation !



*Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique
Gebrevestende Hofleverancier van België*