



## Sous-Chef Banquet

### 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

En étroite collaboration avec le Chef de Cuisine, le sous-chef banquet partage sa passion pour la cuisine avec la brigade et les convives. La créativité, l'autonomie, le sens du travail bien fait et surtout la passion du métier sont des qualités que vous possédez déjà ; nous demandons en outre les aptitudes suivantes :

- diplôme d'école hôtelière ou de cuisine
- expérience dans la fonction de minimum 3 ans ou chef de partie confirmé souhaitant évoluer
- connaissance des normes HACCP
- capacité de gérer une équipe

### Votre fonction

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

- animant et encadrant une équipe dynamique et motivée
- réalisant la production culinaire dans le respect des méthodes et directives données par le Chef
- participant à l'élaboration des menus et des cartes
- appliquant et faisant appliquer les mesures d'hygiène et de conservation HACCP
- participant à la gestion des coûts et gérant les stocks et les approvisionnements

### Les « indispensables »

Les prérequis indispensables sont les suivants :

- une présentation irréprochable
- le respect accru des règles d'hygiène



Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique  
Gebreveteerde Hofleverancier van België



- Les qualités d'organisation afin de gérer à la fois la production (clientèle individuelle ou séminaires banquets) et la gestion du service

#### **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**

- 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<sup>ème</sup> 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](mailto:corine.deroy@leplaza.be), et transmettez lui sans tarder votre cv ainsi que votre lettre de motivation !



Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique  
Gebrevesteerd Hogerlerancier van België