



HOTEL METROPOLE
GENEVE
1854

Sur les rives du Lac Léman et aux pieds de la vieille ville, l'historique Hôtel Métropole (fondé en 1854) est le seul palace de la rive gauche.



RESTAURANT
HOTEL *****
du Parc des Eaux-Vives

Situé au sommet du Parc des Eaux-Vives, le petit manoir de 1750 offre une vue saisissante sur les séquoias centenaires du parc et le Lac.

Chef de partie H/F

MISSIONS

Rattaché au Chef de Cuisine, vous serez principalement en charge de :

- Réaliser la mise en place et la préparation des aliments avant le service
- Préparer, achever les plats et assurer l'approvisionnement des plats pendant le service
- Disposer et garnir les aliments sur les assiettes ou plats avec goût et raffinement
- Contrôler le stock de sa partie et transmettre les commandes à son supérieur
- Coordonner et superviser les commis sur les préparations et s'assurer du respect des recettes
- Participer aux concertations de travail avec ses collègues et supérieurs
- Etre force de proposition pour de nouvelles préparations, plats ou présentations

PROFIL SOUHAITÉ

- Diplôme en cuisine
- Expérience significative d'au moins trois ans à un poste équivalent dans un établissement de même catégorie et/ou dans une brasserie de luxe
- Maîtrise des normes HACCP

- Autonome, organisé, structuré
- Dynamique, curieux et doté d'un bon esprit d'équipe
- Excellent sens relationnel et capacité d'adaptation
- Polyvalence et réactivité face à un volume de travail important

Veillez adresser votre dossier complet par email à l'adresse suivante : careers@metropole.ch.