



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 pâtisserie* H/F

### MISSIONS

Rattaché à la pâtisserie, vous serez principalement en charge de :

- Confectionner des desserts sur assiette pour nos restaurants
- Produire des desserts, entremets et pauses café pour les banquets, séminaires et conférences
- Produire des chocolats ou toutes autres douceurs pour les prestations VIP en chambre
- Assurer le contrôle des marchandises et des mises en place
- Appliquer les normes HACCP
- Minimiser les pertes et travailler dans le respect des matières premières
- Participer à l'élaboration de nouvelles offres culinaires

### PROFIL SOUHAITÉ

- Diplôme en pâtisserie
- 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](mailto:careers@metropole.ch).