



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.

- 127 chambres & suites
- MET Rooftop Lounge | Mirror Bar | Restaurant Gusto
- 5 espaces pour les événements privés



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.

- 7 chambres & suites
- La Terrasse du Parc | Le 82 by Jérôme Manificier
- 4 espaces pour les événements privés

Chef de partie pâtisserie H/F

MISSIONS

Rattaché au Pâtisserie, vous serez principalement en charge de :

- Confectionner des desserts sur assiette pour nos restaurants.
- Produire des desserts, entremets et pauses café pour nos 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 cuisine.
- Expérience significative d'au moins 3 ans à un poste équivalent dans un établissement de même catégorie et/ou dans une brasserie de luxe.
- Dynamique, curieux et doté d'un bon esprit d'équipe.
- Sens de l'organisation, de réactivité et de flexibilité.
- Savoir gérer une charge de travail importante sans perdre en qualité.

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