



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

Commis pâtissier H/F

MISSIONS

Rattaché au Pâtisserie, vous serez principalement en charge de :

- Assurer la préparation des desserts pour les différents points de restauration de nos établissements, tout en s'assurant du respect des normes HACCP.
- Confectionner des desserts sur assiette pour nos restaurants et bars et 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.
- Minimiser les pertes et travailler dans le respect des matières premières.

PROFIL SOUHAITÉ

- Diplôme en pâtisserie.
- Expérience significative d'au moins 2 ans à un poste équivalent acquise en brasserie de luxe et/ou au sein d'établissement hôtelier de même catégorie et capacité.
- 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.