



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 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 chefs.
- Faire des suggestions en matière de nouvelles préparations, plats ou présentations.

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.
- Maîtrise des normes HACCP.
- 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.

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