

**Un Responsable de Cuisine (m/f)**  
CDI, 40 h/semaine

**Votre profil:**

- Vous disposez d'un diplôme de fin d'études de cuisinier ou, de préférence, de technicien en hôtellerie
- Vous disposez d'une solide expérience en cuisine de collectivité
- Vous maîtrisez parfaitement la langue française (langue de travail)
  - La maîtrise de la langue luxembourgeoise et/ou allemande est un avantage considérable
- L'apprentissage de la langue luxembourgeoise est requis jusqu'au niveau B1
- Vous disposez de connaissances de base, des logiciels Office, Word, Excel, Outlook
- Vous avez un caractère de leader, un esprit d'équipe et vous savez motiver et encourager une équipe existante
- Vous avez de parfaites connaissances en HACCP
- Vous êtes disponible et flexible
- Vous savez vous intégrer dans une structure hiérarchique

**Vos tâches:**

- La gestion quotidienne de l'équipe de cuisine
- Garantir le suivi quotidien des procédures sur le terrain
- La participation à la production, si celle-ci s'avère nécessaire
- Garantir le respect des règles d'hygiène sur le terrain et réaliser des audits internes
- La gestion des tâches administratives (commandes, contrôle et validation des factures etc.)
- Participer à l'élaboration des menus en collaboration avec le responsable de l'économie domestique
- Participer à l'élaboration d'événements culinaires en collaboration avec le responsable de l'économie domestique
- Assurer l'échange interdisciplinaire entre la cuisine et le restaurant

**Nous offrons:**

- Rémunération et conditions de travail, selon convention collective SAS
- Avantages extra-légaux
- Un emploi stable

Si vous vous reconnaissez dans ce profil, alors n'hésitez pas à nous envoyer votre dossier de candidature composé de: lettre de motivation, CV, certificats et extrait de casier judiciaire B3, jusqu'au **15/04/2023** à:

[marc.bourg@fondation.lu](mailto:marc.bourg@fondation.lu)

Fondation Jean-Pierre Pescatore  
13, avenue Jean-Pierre Pescatore  
L-2324 Luxembourg