

Beau Rivage

GENÈVE 1865

Beau-Rivage est façonné depuis sa création en 1865 par d'illustres visiteurs et des personnalités historiques qui contribuent à la grandeur de la maison. Inaugurés en 2017, les étages célestes avec les suites Eleanor Roosevelt et La Résidence, ainsi que 6 duplex, viennent compléter les suites historiques et les 80 chambres. Face au jet d'eau et au Mont-Blanc, la maison est idéalement située. Le restaurant Le Chat-Botté est une étape gastronomique incontournable à Genève. Récompensé d'un 18/20 au Gault & Millau et d'une étoile au guide Michelin, le Chef Dominique Gauthier dévoile également ses talents culinaires au Bar et lors des réceptions données dans les salons.

Afin de contribuer pleinement à la qualité de notre Pâtisserie, rejoignez la « Maison » Beau-Rivage en qualité de :

Chef de Partie Pâtisserie (H/F)

Sous la responsabilité du Chef de Cuisine et du Chef Pâtissier, vous serez responsable de la préparation et la confection des mets sucrés du restaurant gastronomique, Room-Service, Bar, mais aussi du service Traiteur et des Banquets. Vous encadrerez les commis Pâtisserie et ferez appliquer les standards en vigueur ainsi que les normes HACCP. Vous participerez à la maîtrise des ratios marchandises et respecterez les fiches techniques. Tout au long de l'année, vous contribuerez aux changements de la carte au fil des saisons.

Diplômé d'une école hôtelière CFC, CAP, BEP en spécialité Pâtisserie, vous êtes doté d'un parcours confirmé dans des maisons étoilées de plus de 2 ans. En outre, vous jouissez d'au moins 1 année sur une fonction similaire dans un restaurant étoilé ou similaire.

Votre esprit créatif, votre minutie ainsi que votre disponibilité seront des atouts recherchés au sein de la brigade. Enfin, votre flexibilité, votre sens de l'organisation, votre rigueur et votre esprit d'équipe seront de réelles valeurs ajoutées pour assumer cette fonction.

Nous vous offrons la possibilité de rejoindre le savoir-faire d'une brigade encadrée par Dominique Gauthier. Vous intégrerez la Pâtisserie pour y travailler des desserts à l'assiette destinés à différents événements. Ceci vous permettra de varier les préparations destinées à nos points de vente.

Si vous êtes sensible à l'esprit familial d'une entreprise où les relations humaines, la performance et la progression personnelle de chaque collaborateur sont des priorités, alors transmettez-nous votre candidature (cv avec photographie, lettre de motivation et certificats de travail) à recrutement@beau-rivage.ch.

Entrée: Décembre 2018

**Nous répondrons uniquement aux candidats correspondant
au profil du poste – Agences s'abstenir.**