

[CDI] Junior Sous-Chef - Il Carpaccio * [F/H]

Le Royal Monceau / Raffles Paris

MISSIONS

Hôtel des Années Folles construit en 1928, rendez-vous des artistes et écrivains, des gentlemen et des aventuriers, Le Royal Monceau – Raffles Paris incarne depuis toujours ce je-ne-sais-quoi parisien. Spontané, cultivé, audacieux : l’effervescence permanente de création et d’émotion qui y règne, attire les voyageurs en quête de vie à la française.

Ayant rouvert en 2010 comme l’hôtel de luxe le plus artistique de Paris, après une transformation complète de 2 ans par le designer Philippe Starck, c’est en 2013 que l’hôtel reçoit la distinction "Palace". Composé de 149 chambres et suites prestigieuses, dont 3 Suites Présidentielles, l’hôtel se situe à quelques minutes de l’Arc de Triomphe et des Champs-Élysées. Au Royal Monceau – Raffles Paris, l’Art est omniprésent, avec un service exclusif d’Art Concierge, une Librairie des Arts, une galerie d’art, un cinéma privé de 99 places et également une collection privée d’œuvres d’art.

L’offre culinaire est elle aussi portée par l’esprit de créativité qui anime tout l’hôtel, de la partition sucrée du Chef et entrepreneur Yazid Ichemrahen, à l’effervescence du “Bar Long” jusqu’aux trois restaurants : “Matsuhisa Paris” dédié à la gastronomie péruvo-japonaise par l’illustre Chef Nobu et “Il Carpaccio”, restaurant étoilé aux notes italiennes en collaboration avec la famille Da Vittorio. A ne pas manquer : les petits déjeuners et les brunchs d’exception du restaurant “La Cuisine”. Le Raffles Spa & Wellness et sa piscine spectaculaire baignée de lumière naturelle est quant à lui un véritable havre de paix où l’on aime se perdre, pour mieux se retrouver.

Résumé du poste?:

Sous la direction du chef de cuisine, le Junior Sous-Chef maintient un niveau élevé de qualité et de présentation de toutes les préparations de nourriture, assure le suivi du service. Il est garant du respect de l’hygiène dans les cuisines et coordonne sa brigade, selon les normes et les standards demandés par la direction de l’hôtel.

Missions :

- Superviser et coordonner les équipes de cuisine pour les restaurants et banquets.
- Garantir la qualité des préparations, le respect des standards et des normes HACCP.
- Gérer les stocks, les commandes et contrôler les coûts afin de limiter les pertes.
- Assurer la coordination avec les autres services et la réception des marchandises.
- Élaborer et contrôler les fiches techniques, les menus et les présentations des plats.
- Remplacer le Chef de cuisine en son absence et veiller au bon fonctionnement du service.
- Encadrer, former et évaluer les équipes de cuisine.
- Organiser les plannings et répartir les tâches.
- Participer aux décisions de promotion et de mobilité du personnel.
- Veiller à la performance et à la rentabilité des opérations.
- Proposer des améliorations en matière d'organisation et d'équipements.

Ce descriptif de poste est non exhaustif. Le titulaire peut être amené à accomplir d’autres missions.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Le Royal Monceau / Raffles Paris

Type de contrat

CDI

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Paris

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 11 juillet 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°72408

Emplois-Espaces - tourisme-espaces.com - Ce document est généré depuis la fiche en ligne de l'offre n°72408.