

Un des principaux ingrédients pour le succès  
de nos restaurants, c'est VOUS !



**ÀRESTO** RECHERCHE POUR :  
Luxembourg-Ville, Sud et Est

Àresto est une société de restauration collective agissant au Luxembourg.  
Soucieux d'aborder la consommation d'un point de vue durable et équitable, notre philosophie est basée sur une cuisine au fil des saisons, authentique et créative, respectant les produits frais, du terroir et locaux.

Vous partagez notre philosophie et souhaitez intégrer notre société; nous recherchons actuellement plusieurs :

## CHEF DE CUISINE - SOUS CHEF - CUISINIER (H/F)

### Restauration scolaire

(CDI, Temps plein, service continu du lundi au vendredi)

Vous travaillez avec des produits frais pour produire des plats de qualité et innovants, mais être aussi le garant de la bonne organisation de son site.

#### Tâches :

- Dirige son équipe en répartissant et contrôlant le travail
- Elabore des plats, menus, recettes ...
- Organisation d'événements (banquets, ...)
- Est le garant d'une bonne gestion des produits : commandes, inventaires, contrôles qualité
- Tâches administratives de base
- Personne de référence pour les clients

#### Qualification :

- CAP ou BEP Cuisine
- Expérience en tant que responsable de cuisine de 2 ans au moins
- Connaissances approfondies en hygiène et qualité
- Maîtrise des logiciels WORD et EXCEL

#### Profil :

- Sens de l'organisation
- Capacité d'encadrement
- Rigoureux
- Flexibilité et disponibilité
- Sens de la communication et de l'accueil

**Merci d'envoyer vos candidatures à :** [recrutement@aresto.lu](mailto:recrutement@aresto.lu)

Àresto SARL - 53, rue de la Libération L-3511 DUDELANGE  
[www.aresto.lu](http://www.aresto.lu)