



## APPEL A CANDIDATURE

Le **GIE Luxembourg @ Expo 2020 Dubai** recherche 6 jeunes chefs cuisiniers (m/f) des différentes régions du pays, prêts à élaborer des recettes qui seront réalisées pour accompagner le volet gastronomique dans le pavillon luxembourgeois durant l'exposition universelle qui se tiendra du 20 octobre 2020 au 10 avril 2021 à Dubaï avec comme thème « Connecter les Esprits, Créer le Futur ».

Les plats seront présentés par des prestataires locaux en collaboration avec l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg. Les candidats sélectionnés mettront en valeur l'art culinaire de notre pays. Ils prépareront une cuisine moderne, inventive, légère en alliant tradition bourgeoise et dynamisme contemporain, où les plats se mitonnent avec simplicité et générosité. Ils devront présenter un menu dépoussiéré et faire jouer leurs influences d'origine. Tradition et modernité devront s'allier dans leurs menus où le respect des produits et des saisons sera une priorité.

Profil recherché :

- Chef d'entreprise ou chef de cuisine ou poste à responsabilité en cuisine
- Jeune et dynamique âgé de préférence de moins de 35 ans
- Minimum 5 années d'expérience en gastronomie
- Être résident au Luxembourg
- Maîtrise de la langue anglaise comme atout le luxembourgeois
- Disponible et flexible
- Excellente présentation
- Autonome et organisé
- Discret et soigneux dans l'exécution des tâches
- Maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène
- Confidentialité totale demandée

Travaux à réaliser :

- Création d'un menu à trois plats
- Élaboration des fiches techniques pour le menu proposé

- Coopération avec le chef du pavillon luxembourgeois
- Participation active aux préparations pour la réception de la Journée Luxembourgeoise qui aura lieu le 23 janvier 2021 et présentation du menu crée
- Participation à la promotion de l'Expo2020Dubai et du pavillon luxembourgeois
- Participation aux conférences de presse pour la promotion du volet gastronomique du pavillon
- Participation aux soirées organisées à l'EHTL pour la promotion et pour la présentation de menus préparés dans le restaurant du pavillon
- Présentation du menu proposé sur la carte de leur restaurant

Le candidat doit fournir :

- Une lettre de motivation
- Un CV avec sa formation et ses expériences professionnelles
- Une description du poste qu'il occupe dans l'actuel établissement
- La carte des plats préparés dans l'actuel établissement
- 3 propositions, ou plus, de menus avec des recettes correspondantes et une explication du choix des mets/ingrédients

Les candidatures sont à remettre pour le **11 octobre 2019 au plus tard** au :

**GIE Luxembourg @ Expo 2020 Dubai**

**Madame Maggy Nagel**

**Commissaire générale du Pavillon luxembourgeois et présidente du Conseil de Gérance**

**19-21, bd Royal**

**L-2449 Luxembourg**

Pour de plus amples informations veuillez-vous adresser par e-mail à :

**[connect@luxembourgexpo2020dubai.lu](mailto:connect@luxembourgexpo2020dubai.lu)**

10 septembre 2019