

Prêt pour relever le défi Pizza Hut ?

Certaines de nos collaboratrices vont mettre leur carrière chez Pizza Hut entre parenthèses pour devenir maman. Pour les remplacer, nous recherchons pour les restaurants de Beggen et de Strassen des collaborateurs (H/F) motivés.



Vous bouillonnez d'idées ?

**Nous cherchons
des cuisiniers (m/f)**

à temps-partiel



Vous êtes expert en slalom ?

**Nous cherchons
des serveurs (m/f)**

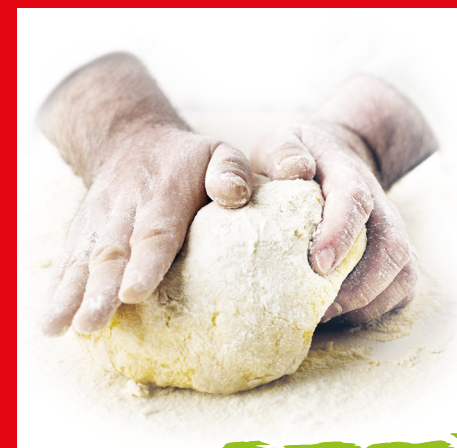
à temps-partiel



"NOTRE MOTIVATION AU QUOTIDIEN : LA PASSION DE SERVIR LE CLIENT."

Chaque jour est un nouveau défi pour accueillir, servir et satisfaire nos clients. Comme dans tous les métiers de la restauration, il y a des moments d'intense activité physique, des moments où il faut être au meilleur de sa forme pour servir le client avec le sourire, malgré la fatigue, le bruit, le stress.

Grâce à notre programme de formation interne, nous pourrions aider les plus motivés dans leur volonté de progresser. Que vous soyez débutant ou confirmé, diplômé de la restauration ou non, chaque candidat vraiment persévérant a sa chance.



**Pizzas 100% faites
maison, de la pâte à la
garniture**

➔ Pour postuler valablement: utilisez de préférence le formulaire de candidature en ligne disponible sur ce site ou envoyez par voie postale votre CV + photo directement au restaurant de votre choix.

LA PASSION TOUJOURS

Tout a commencé en 1958, à Wichita (Kansas) lorsque les frères Carney empruntèrent 600 dollars pour se lancer dans un business tout nouveau à l'époque : un comptoir à pizza.

Tout va alors aller très vite et 3 ans plus tard, l'internationalisation débutait par l'Australie et le Canada. Luxembourg a succombé lui aussi dès 1987 avec l'ouverture du tout premier restaurant. Depuis, la success story ne s'est jamais démentie au Grand-Duché et aujourd'hui, ce ne sont pas moins de 8 restaurants Pizza Hut qui ont accueilli plus de 1,2 million de clients en 2016.

OBJECTIF : 100 % SATISFACTION

Pour tendre vers l'excellence au quotidien, Pizza Hut a mis en place un programme de formation et d'encadrement très rigoureux.

A l'embauche, 6 semaines de formation sont obligatoires pour maîtriser les critères humains (accueil du client, service), culinaires (les célèbres recettes maison) et techniques (sécurité et hygiène). Puis, 2 fois l'an, chaque collaborateur doit repasser un examen interne pour s'assurer qu'il continue de respecter les normes. Et enfin, chaque mois, de manière impromptue et anonyme, des enquêteurs viennent tester tout cela en situation.

LE CLIENT D'ABORD

Le succès mondial de la marque repose d'abord sur la qualité de ses produits mais aussi et surtout à l'excellence et au professionnalisme de ses collaborateurs qui, jour après jour, mettent tout en œuvre pour satisfaire une clientèle fidèle qui prendra plaisir à se retrouver dans un cadre chaleureux en étant sûre de retrouver les produits qu'elle apprécie et avec un rapport qualité/prix irréprochable.

