

Le restaurant Pizza Hut de Remich souhaite étoffer ses équipes

Vous bouillonnez d'idées?

Nous cherchons des collaborateurs en cuisine



Contrats de 24h et 32h/semaine

Vous êtes expert en slalom?

Nous cherchons des collaborateurs pour le service en salle



Maîtrise du luxembourgeois et de l'allemand indispensable

Contrats de 24h et 32h/semaine



"REJOIGNEZ-NOUS POUR CE QUI SERA L'AVENTURE DE VOTRE VIE"

Pour postuler chez Pizza Hut, il faut d'abord et surtout avoir une vraie passion pour le service 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 accueillir le client avec le sourire, malgré la fatigue, le bruit, le stress. Grâce à notre programme de formation interne, nous pourrions aider les plus volontaires dans leur volonté de progresser. Que vous soyez débutant ou confirmé, diplômé de la restauration ou non, chaque candidat vraiment motivé a sa chance. Les candidatures se feront uniquement par voie postale.

Envoyez donc votre CV + lettre de motivation et photo à l'adresse suivante :

➔ **Pizza Hut Remich
Florence Sontag
10, Route de l'Europe
L-5531 Remich**

⚠ Il ne sera donné aucune suite aux candidatures par mail ou téléphone.



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.

