

## Souschef (voltijds) – vanaf mei 2019



De nieuwe souschef van visrestaurant Kelderman is een chef die graag werkt op topniveau met kwaliteitsvolle producten en elke dag opnieuw het beste van zichzelf geeft. Een unieke kans om deel uit te maken van team Kelderman. Wij zijn op zoek naar een nieuwe en dynamische souschef ter ondersteuning van onze sterrenchef Peter Aesaert.

### **Wat verwachten we van jou?**

- Je bent gepassioneerd door de horecawereld;
- Ambitie om te koken op topniveau;
- Lange werkuren schrikken je niet af;
- Je bent flexibel in de keuken en kan je focussen op meerdere zaken tegelijkertijd;
- Je kan zelfstandig werken;
- Je kan goed om met werkdruk;
- Je werkt snel en efficiënt, maar verliest niet de details uit het oog voor een mooie afwerking.

### **Vereisten**

- Diploma hotelschool kok of gelijkwaardig;
- Minimum twee jaar ervaring in een professionele keuken op restaurantniveau.

### **Ons aanbod**

- De kans om elke dag opnieuw te werken met topproducten op sterrenniveau;
- Een aangename werksfeer met een jong en dynamisch team;
- Een competitief salaris in de lijn met je ervaring en competenties.

Ben jij een geschikte kandidaat? Neem dan snel contact op met Peter Van den Driesschen via 0495 29 27 05 of stuur een mail met je CV naar [info@visrestaurant-kelderman.be](mailto:info@visrestaurant-kelderman.be)