

Chef koude keuken (voltijds) – onmiddellijk



Je bent gebeten door de horecawereld, werkt elke dag graag met verse topproducten en je hebt een passie voor koken. Dan ben jij misschien wel onze nieuwe, jonge en dynamische chef koude keuken waar we naar op zoek zijn ter ondersteuning van onze chef Peter Aesaert.

Wat verwachten we van jou?

- Je bent gepassioneerd door de horecawereld;
- 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.
- Bereiding koude (voor)gerechten
- Bereiding nagerechten

Vereisten

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

Ons aanbod

- Unieke kans om in gastronomisch sterrenrestaurant te werken;
- Competitief loonaanbod;
- Uren te bespreken;
- Leuk teamverband;
- Dynamische werksfeer;
- Middag- en avondmaal dagelijks voorzien door de keuken;
- Goede vakantieregeling: gesloten op zondag, maandag en feestdagen, kerst-nieuwjaar, carnaval, jaarlijks verlof (3 weken) en allerheiligenverlof

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