

## Hulpkok (voltijds) – onmiddellijk



Je bent gebeten door de horecawereld, werkt elke dag graag met verse topproducten en wil graag elke dag bijleren. Dan ben jij misschien wel onze nieuwe, jonge en dynamische hulpkok 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.

### **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](mailto:info@visrestaurant-kelderman.be)

## **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](mailto:info@visrestaurant-kelderman.be)

## **Kelner (voltijds) – onmiddellijk**



Hou jij van de horecawereld? Ontvang je graag gasten en wil je hen graag goed bedienen? Schrikken overuren je niet af? Dan werven wij jou graag aan als kelner bij visrestaurant Kelderman!

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

- Je werkt snel en efficiënt;
- Je bent flexibel qua uren;
- Je bent enthousiast en verwelkomt de gasten met de glimlach;
- Je serveert de gerechten en dranken;
- Je ziet toe op de orde in de zaal.

### **Vereisten**

- Diploma hotelschool of andere gelijkwaardig
- Min. twee jaar ervaring

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)

## Flexijob keukenhulp



Je bent gebeten door het reilen en zeilen in de keuken en wil graag een handje toesteken. Je houdt ervan om met topproducten te werken en werkt graag samen met jonge en gedreven mensen. Dan hebben wij nog een plaatsje voor jou in onze keuken!

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

- Je helpt bij de mise-en-place en staat in voor allerlei voorbereidingen in de keuken;
- Je werkt snel en efficiënt;
- Je bent flexibel qua uren;
- Je bent enthousiast en hebt een passie voor koken;
- Je zorgt voor een mooie afwerking van producten.

### **Vereisten**

- Diploma hotelschool is een pluspunt;
- Enige ervaring in de horecawereld is wel vereist.

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)