



RESTAURANT



BRASSERIE

Full-time Chef-kok (m/v)

Wij zoeken een getalenteerde chef met ervaring in de brasseriekeuken. Iemand die een klassieke keuken kan brengen op een hedendaagse manier en kookt met hoogstaande producten. U bent met het team verantwoordelijk voor 'Restaurant' en 'Brasserie Damier' en onze banketzalen.

De chef-kok is verantwoordelijk voor de (voor)bereiding van de gerechten, stuurt daarbij de keukenbrigade aan en houdt overzicht op de organisatie van de keuken.

Menu's opstellen - Bestellingen plaatsen - Het budget van de keuken opvolgen

Hotel Damier biedt u:

- een voltijds contract met een mooie verloning
- vrije dagen overeen te komen met het team we werken met een vast en roterend systeem zodat iedereen een weekend vrij heeft om de zoveel weken
- snelle indiensttreding

Verlofperiode: Zondag, 21 juli 2019 tem woensdag 7 augustus 2019

Mail uw CV naar fb@hoteldamier.be ter attentie van Steven Deryckere

www.hoteldamier.be

