



## 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', onze banketzalen en cocktailbar Sprezza.

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 - inventaris opmaken.

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
- snelle indiensttreding
- resto en brasserie zijn gesloten op zondag en maandagmiddag

Verlofperiode: van 24 dec tot 2 januari en 3 weken in de grote vakantie .

Mailuw CV naar [gm@hoteldamier.be](mailto:gm@hoteldamier.be) ter attentie van Catherine Debal

[www.hoteldamier.be](http://www.hoteldamier.be)