



## Full-time Chef-kok (m/v)

**Hotel Damier** een 4-sterrenhotel op de Grote Markt van Kortrijk, met internationale uitstraling.

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.

De chef mag zijn sous -chef zelf aanstellen.

Menu's opstellen - bestellingen plaatsen - het budget van de keuken opvolgen -inventaris opmaken.

### **Hotel Damier biedt u:**

- een voltijds contract met een mooie verloning : ecocheques, maaltijd cheques andere voorwaarden in onderlinge overeenkomst
- vrije dagen : zondag en een tweede dag overeen te komen , het restaurant is gesloten in de kerstvakantie, 3 weken in de grote vakantie
- Snelle indiensttreding

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

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