



Hotel Damier – een viersterrenhotel op de grote markt van Kortrijk
met internationale uitstraling.

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. Mag zelf zijn/haar sous-chef aanstellen.

Taken:

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

Hotel Damier biedt u:

- een voltijds contract met een mooie verloning, voorwaarden overeen te komen
- vrije dagen op zon- en maandag. Verlof tijdens het kerstverlof en 3 weken tijdens het zomerverlof
- snelle indiensttreding: januari 2022
- restaurant en brasserie zijn gesloten op zondag en maandagmiddag

Mail uw CV naar gm@hoteldamier.be ter attentie van Catherine Debal

www.hoteldamier.be