



## Vacature Pâtissier (m/v)

Restaurant SAVARIN is zonder meer een mooie referentie op culinair vlak in en om Oostende. We gaan voor een verdere uitbouw met nog een dieper streven naar perfectie. Onze Chef Jeremy MAGY met enorme passie, creativiteit en onmetelijke goesting wil al zijn energie steken in “de beleving” van het moment. Daarvoor zoeken we naar gepassioneerde en inspirerende talenten die deze uitdaging kracht zullen bijzetten.

### Functieomschrijving

- Je rapporteert direct aan de chef
- Je staat in als onderdeel van het team voor een correcte *mise en place*
- Je bent creatief in het ontwerpen en maken van desserts / patisserie / mignardises / brood
- Je bent in staat om door de chef samengestelde gerechten perfect te reproduceren
- Je werkt mee in het bereiken van de doelstellingen van HACCP
- Alle menu's worden in overleg met de chef besproken alvorens ze in de zaal worden aangeboden (volledige betrokkenheid)
- Creatieve geest qua afwerking is een pluspunt

### Jouw profiel

- Je bent gepassioneerd door patisserie, desserts en zijn bereidingen
- Je bent enthousiast en flexibel ingesteld
- Je hebt al enige ervaring in de keuken als patissier
- Je bent punctueel en weet ordelijk te werken
- Je bent een echte teamspeler

### Aanbod

- Voltijds contract van onbepaalde duur
- Marktconform loon volgens kennis en ervaring
- Je komt in een heel professionele omgeving waar een goeie werksfeer wordt gegarandeerd

Bij interesse, gelieve ons te willen contacteren op 059/51.31.71 of [info@savarin.be](mailto:info@savarin.be)