



## Vacature SOUS-CHEF (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 bent na de Chef verantwoordelijk voor het correct functioneren van de keuken
- Je rapporteert aan de chef
- Alle menu's worden in nauw overleg met de chef besproken alvorens ze in de zaal worden aangeboden (volledige betrokkenheid)
- Je staat in als onderdeel van het team voor een correcte *mise en place*
- Je bent creatief en complementair met de afwerking van de borden
- Je werkt mee in het bereiken van de doelstellingen van HACCP

### Jouw profiel

- Je bent gepassioneerd door restauratie die ervaren wordt als een bron van motivatie
- Je bent enthousiast en flexibel ingesteld
- Je hebt al ervaring in de keuken of een restaurantopleiding gevolgd in de keuken
- Je bent punctueel en weet ordelijk te werken
- Je bent een echte teamspeler

### Aanbod

- Voltijds contract voor onbepaalde duur
- Zonder twijfel een heel aantrekkelijk loon
- 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)