
Keukenmedewerker – koude keuken (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.

Ons profiel

- We hechten veel belang aan personeel en “team” in volle zin van het woord
- We leveren een betere gastronomie die voor iedereen toegankelijk is
- De keuken is nieuw, volledig uitgerust en ruim opgebouwd
- We zijn alle dagen 's middags en 's avonds open met service coupé uitgezonderd op dinsdag en woensdag

Uw profiel

- Ervaring in keuken op degelijk niveau is een vereiste
- U werkt nauw samen met de chef en brengt verdere creativiteit in de opbouw van de gerechten
- U kan volledig autonoom werken in de koude keuken en bent in staat gerechten te dupliceren
- U rapporteert en werkt nauw samen met de chef
- U staat in als team voor een correcte mise en place
- U bent creatief en complementair met de afwerking van de borden
- U werkt zelfstandig en notie van patisserie is een pluspunt
- U werkt mee in het bereiken van de doelstellingen van HACCP
- U bent gepassioneerd door restauratie die ervaren wordt als een bron van motivatie
- U bent enthousiast en flexibel ingesteld
- U bent punctueel en weet ordelijk te werken
- U bent een echte teamspeler

Ons 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 kunt u ons contacteren en vragen naar Annick of Thierry:

Albert I-Promenade 75 B-8400 Oostende

☎ 059/51.31.71

✉ thierry@savarin.be