



Vacature CHEF DE PARTIE (m/v)

Restaurant SAVARIN is heel 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 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
- Er is sowieso een doorgroeimogelijkheid en opbouw van meer verantwoordelijkheid

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