



ROOSELAER

CORNEEL & HENRICK RINGOIR

HEUSDEN

DE BROERS RINGOIR ZOEKEN ZAALMEDEWERKER

Restaurant Rooselaer, opgericht in 1977 door vader Roni Ringoir en mama Jeannot Leus, onderging een totaalrenovatie onder de nieuwe leiding van de broers Henrick en Corneel Ringoir om deze unieke plek weer helemaal te laten floreren. En daarvoor zoeken wij vers talent!

Draag je graag bij aan een onvergetelijke avond voor onze gasten? Weet jij je steeds sereen en toch hartelijk op te stellen zodat onze klanten zich gewaardeerd voelen? Zorg je ervoor dat geen enkel glas leeg blijft en elk bord professioneel wordt geserveerd? Dan ben jij de zaalmedewerker die wij zoeken!

JOUW TAKEN

- Je verwelkomt onze gasten steeds met een warme glimlach
- Je zorgt voor een vlotte service en houdt het hoofd koel op drukke momenten
- Je kan het menu en suggesties enthousiast en met kennis voorstellen
- Elke tafel wordt netjes ingedekt en afgeruimd door jou

JOUW PROFIEL

- Je hebt een hart voor gastvrijheid en oog voor kwaliteit
- Je bent alert en attent zodat er op ieder moment ingespeeld wordt op de wensen van onze klanten
- Avond- en weekendwerk zijn voor jou geen probleem
- Je bent een fijne teamplayer, zowel met de rest van het zaalpersoneel als met het keukenteam

WIJ BIEDEN

- Een competitief salaris in functie van je ervaring aangevuld met extralegale voordelen
- Een fijne werkplek in een gerenommeerd familierestaurant waar inzet en enthousiasme geapprecieerd worden
- Vlotte bereikbaarheid en parking voor de deur



**BEN JIJ DE ZAALMEDERWERKER
DIE SAMEN MET ONS AAN HET NIEUWE HOOFDSTUK
START? WIJ KIJKEN UIT NAAR JOUW SOLLICITATIE!**

**STUUR JE MOTIVATIEBRIEF EN CV NAAR
INFO@ROOSELAER.BE**

Restaurant Rooselaer is een familiezaak met Henrick Ringoir als Chef in de keuken en zijn broer Corneel Ringoir als maître & sommelier in de zaal, opgericht door onze ouders in 1977.

Het restaurant is gelegen nabij de E17, E40 en R4, maar tegelijk op een mooie locatie tussen het groen. Dit geeft onze gasten de kans om even te ontsnappen aan de drukte en vooral culinair te genieten.

Wij serveren een seizoensgebonden menukaart met innovatieve creaties en veel respect voor product en smaak. De chef streeft, samen met zijn keukenteam, elke dag opnieuw perfectie na en weerspiegelt deze passie in elk gerecht. Het restaurant is reeds jaren bekroond met een 'Bib Gourmand' in de Michelin gids en een koksmuts in de GaultMillau gids.



ROOSELAER

CORNEEL & HENRICK RINGOIR

HEUSDEN