



ROOSELAER

CORNEEL & HENRICK RINGOIR

HEUSDEN

DE BROERS RINGOIR ZOEKEN SOUS-CHEF

Restaurant Rooselaer (opgericht in 1977) staat bekend om verfijnde, seizoensgebonden gerechten met een moderne twist. Gelegen in een sfeervolle omgeving, streven wij naar perfectie in zowel smaak als presentatie om onze gasten een unieke culinaire beleving te bieden. Als rechterhand van Chef Henrick Ringoir draag je bij aan het ontwikkelen van menu's, het coördineren van de keuken en het waarborgen van de hoogste kwaliteit van onze gerechten.

Heb jij een grote liefde voor de seizoensgebonden keuken, oog voor detail en wil je aan de slag in een familiale sfeer? Dan ben jij de sous-chef die wij zoeken.

JOUW PROFIEL

- Minimaal 3 jaar ervaring als Sous-Chef of een vergelijkbare functie
- Sterke leiderschapsvaardigheden en teamspeler
- Flexibiliteit en stressbestendigheid, vooral tijdens drukke uren
- Kwaliteit, consistentie en gastvrijheid vind je erg belangrijk
- Creatief en vernieuwend in het samenstellen van gerechten

WIJ BIEDEN

- Een uitdagende functie in een inspirerende werkomgeving
- Marktconform salaris en goede arbeidsvoorwaarden
- Mogelijkheden voor persoonlijke ontwikkeling en doorgroeien
- Werken met hoogwaardige producten en een gepassioneerd team.
- Een fijne werkplek in een gerenommeerd familierestaurant waar inzet en enthousiasme geapprecieerd worden
- Je kan aan de slag in een gloednieuwe keuken uitgerust met de beste apparatuur en onder de vleugels van een ervaren chef
- Vlotte bereikbaarheid en parking voor de deur

**WIJ KIJKEN UIT NAAR JOUW SOLLICITATIE!
STUUR JE MOTIVATIEBRIEF EN CV NAAR INFO@ROOSELAER.BE**