

## **WIE ZOEKEN WIJ?**

Een enthousiaste Chef de Partie M/V met een passie voor koken met een sterke drijfveer om je daarin verder te ontwikkelen.

Restaurant PUUR Klein Zwitserland - Slenaken zoekt de collega die zich herkent in onderstaande kernwaarden;

- Culinaire toppers met een afgeronde koks opleiding.
- Flexibele instelling en 100 % stress bestendig.
- Opgeruimd karakter en schoon in denken en doen.
- Brede interesse in wereldse eetculturen met een grootse creativiteit.
- Leergierig ingesteld en het vermogen jezelf te ontwikkelen.
- Prestatie gericht en ambitieus.
- Gezonde dosis humor.
- team player

## **WAT BIEDEN WIJ JOU?**

Een zeer afwisselend functie in een inspirerende en dynamische werkomgeving met een jong en fris team van collega's. Een succesvol concept met toekomstperspectief in een groeiend familie bedrijf.

## **DETAILS VAN DE VACATURE**

### **Afdeling**

Chef de Partie

### **Werktijden**

4 a 5 werkdagen: aanvang 12:00 uur

### **Ervaring**

Ervaring in een soortgelijke functie in het hogere segment van de gastronomie is vereist.

### **Solliciteren**

**Ja natuurlijk ga jij ons verrassen door je reactie te mailen met je volledige C.V.**

Sollicitaties (voorzien van C.V. - Foto - en motivering) de mail. Richten aan de afdeling Personeel & Organisatie.