



Hulpkok/Patissier à la carte restaurant (m/v)

Bedrijf

Faculty Club is het vergader- en congrescentrum van de KU Leuven, gelegen in het historisch kader van het **Leuvense** Groot Begijnhof. Naast het begeleiden van bedrijven of particulieren bij de organisatie van een feest, congres, seminarie of banket, baat Faculty Club ook een à la carte restaurant uit: Cum Laude.

Dit gastronomisch restaurant is het visitekaartje van Faculty Club en streeft ernaar een bijzonder mooi culinair niveau te brengen en de gasten een verrassende restaurantervaring te bieden.

Met 14/20 in de Gault & Millau als basis willen we verder bouwen aan de gastronomische groei van Cum Laude en het restaurant laten uitgroeien tot een culinaire hotspot in het Leuvense.



Taken

U bent verantwoordelijk voor de amuses, afwerken en doorgeven van gerechten en de patisserie in restaurant Cum Laude.

Profiel

- U bent polyvalent & allround
- U bent flexibel
- U bent leergierig
- U bent gemotiveerd

Uurrooster

Service coupé van maandag tot en met vrijdag. Weekends zijn vrij.

Startdatum

16 augustus 2021

Aanbod

- Doorgroeimogelijkheden in een stabiele omgeving
- Hoogstaande culinaire omgeving
- Aangename werkomgeving en sfeer
- Marktconform loon
- Weekends – feestdagen vrij
- Unieke locatie (Unesco Werelderfgoed)
- Groepsverzekering
- Ecocheques
- Maaltijdcheques
- Eindejaarspremie
- Voltijdse betrekking
- Mogelijkheid tot genieten van een voordelige hospitalisatie verzekering

Contactpersoon bij sollicitatie :
Kris Andries

Telefoonnummer :
0484774977

Mailadres :
hr@facultyclub.be

Interesse?

Stuur voor 30 juli 2021 uw gemotiveerde brief met curriculum vitae en foto naar Faculty Club, t.a.v. Kris Andries, Groot Begijnhof 14, 3000 Leuven of via mail naar hr@facultyclub.be