



Patissier restaurant Cum Laude weekdagen

Bedrijf

Faculty Club is een vergader- en congrescentrum met à la carte-restaurant, gelegen in het historisch kader van het Leuvense Groot Begijnhof. Faculty Club ontvangt gasten van de KU en UZ Leuven en van bedrijven en begeleidt hen bij de organisatie van een congres, seminarie of banket.

In het gastronomisch **restaurant Cum Laude** kan men culinair lunchen of dineren. Onze chef serveert van maandag tot en met vrijdag een hoogstaande Frans-Belgische keuken en dit volgens het ritme van de seizoenen.



Taken

- Mise en place patisserie, mignardises en friandises
- Dresseren en afwerken van de gerechten
- Onderhoud en schoonmaak keuken en materialen

Profiel

- U bent polyvalent & allround
- U bent flexibel
- U bent leergierig
- U bent gemotiveerd
- U hebt kennis van HACCP normen
- Verzorgd werken en voorkomen
- Passie voor koken
- Ervaring en kennis van zaken

Uurrooster

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

Startdatum

Zo snel mogelijk

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
- Voltijds contract
- Mogelijkheid tot genieten van een voordelige hospitalisatie verzekering

Contactpersoon bij sollicitatie :
Lars Vleminckx

Telefoonnummer :
0494800805

Mailadres :
hr@facultyclub.be

Interesse?

Stuur je gemotiveerde brief met curriculum vitae en foto naar Faculty Club, t.a.v. HR, Groot Begijnhof 14, 3000 Leuven of via mail naar hr@facultyclub.be