

Word jij onze nieuwe sous-chef bij Faculty Club?

Over Faculty Club

Welkom in het prachtige Groot Begijnhof van Leuven, een UNESCO-werelderfgoed! Faculty Club is dé plek waar vergaderingen, congressen én culinaire hoogstandjes samenkomen. Onze gasten komen van heinde en verre en worden telkens weer verwend door chef Lars Vleminckx en zijn team. En nu zijn we op zoek naar *jou* om ons keukenteam te versterken!

Wat ga je doen?

Als sous-chef sta jij mee aan het roer van onze keuken. Jij zorgt ervoor dat alles op rolletjes loopt en dat onze gasten keer op keer verrast worden met heerlijke gerechten. Hier is wat je dag zoal kan inhouden:

- Knallen in de keuken met mise-en-place en het opmaken van bordjes die Instagram-waardig zijn.
- Het overzicht bewaren en je team motiveren alsof je een culinaire coach bent.
- Zorgen dat alles spik en span blijft – zowel de keuken als de gerechten.
- De HACCP-smiley naleven, want hygiëne is *key*.
- Communiceren met de maître en het salesteam om alles op elkaar af te stemmen.

Wie ben jij?

We zoeken een echte teamplayer die energie krijgt van koken op hoog niveau. Check hieronder of je jezelf herkent:

- Je hebt minstens 2 jaar ervaring in de keuken, liefst met banket.
- Je kan zelfstandig een service leiden en een team aansturen
- Communiceren en samenwerken? Piece of cake voor jou!
- Je bent flexibel, stressbestendig en kan makkelijk schakelen als het druk wordt.
- Hygiëne en HACCP zijn voor jou vanzelfsprekend.



Wat bieden wij?

- Een werkplek in een *wow*-locatie waar geschiedenis en gastronomie samenkomen.
- Een gezellig team waarin jij je culinaire skills verder kan ontwikkelen.
- Gasten uit alle hoeken van de wereld die jouw gerechten gaan waarderen.
- Veel ruimte voor creativiteit in de keuken.

Klaar om jouw culinaire droom waar te maken?

Stuur ons snel je CV en wie weet ben jij binnenkort de smaakmaker van Faculty Club!

hr@facultyclub.be ten aanzichte van chef Lars Vleminckx