

Chefs de cuisine, cuisiniers, chefs de partie, commis (h/f/x)

Collaborateurs pour nos ateliers traiteur et restaurants



CHOUX De BRUXELLES

catering, venues, restaurants, guestrooms

Recruteur	Choux de Bruxelles
Région	Bruxelles-Capitale
Salaire	Salaire en fonction de l'expérience
Réf	cdb/cuis/17
Fonction	Horeca / Commerce de détail, Personnel de cuisine et de salle
Secteur	Horeca, Horeca - général, Sports / Loisirs / Tourisme
Type de contrat	Fixe
Temps de travail	Temps plein

Description de l'entreprise

Choux de Bruxelles : traiteur et salles pour événement. Choux de Bruxelles est un fournisseur de services pour événements. Nous mettons à la disposition de notre clientèle des salles pour événements, des **restaurants exceptionnels à Bruxelles**, des chambres d'hôte au coeur de la capitale belge, et assurons plusieurs **services traiteur événementiels**.

Tâches / Description de la fonction

Choux de Bruxelles recherche **plusieurs collaborateurs « cuisine »** pour ses différents ateliers traiteur et restaurants : chefs de cuisine, cuisiniers, chefs de partie, commis. Capables de gérer leur poste, une équipe et/ou l'envoi de banquet.

Profil recherché

- Expérience en service traiteur est un atout
- Formation hôtelière est un atout
- Personne dynamique et autonome
- Résistant au stress
- Flexible au niveau des horaires
- Passionné par la cuisine, partage son expérience et ouvert à la nouveauté
- Sérieux, ponctuel, dynamique, créatif
- Bon esprit d'équipe
- Permis de conduire B
- Connaissance des normes HACCP est un atout

Offre

- Temps plein (CDI)
- Horaires variables : y compris soirs, week-end et jours fériés
- Salaire en fonction de l'expérience
- Repas chaud pendant les prestations

Intéressé(e) ?

Envoyez vos CV et lettre de motivation adressés à Dorian Nève, à l'adresse vacature@chou.be