



Vacature KOK of HULPKOK (m/v) Fulltime

Onze brasserie is gehuisvest in hotel Damier****, het oudste hotel van België. Om ons team te versterken zijn we op zoek naar een klassiek geschoolde en gedreven kok of hulpkok.

We brengen een kwalitatieve en ambachtelijke keuken dus passie voor authentieke brasserie gerechten met een creatieve twist zijn een +.

Je komt terecht in een familiebedrijf waar een warm teamgevoel centraal staat.

De uren zijn bespreekbaar en we bieden een aantrekkelijk en concurrentieel loon. Startdatum is 18 augustus 2026.

Gesloten op zondag en maandagmiddag.

Verantwoordelijkheden:

- De dagelijkse werking van de keuken, ontvangst en controle van de goederen
- Bestellingen, voorraadbeheer en kostcontrole
- Bewaren van de hygiëne en kwaliteit
- Nauw samenwerken met de keukenchef

Jouw profiel:

- Je hebt ervaring als sous-chef/chef
- Passie voor de Belgisch-Franse brasseriekeuken
- Je bent een teamplayer, stressbestendig en georganiseerd
- Je spreekt Nederlands en Engels

Kom je graag eens op gesprek?

Neem dan contact op met executive chef Dave Debal.

dave.debal@hoteldamier.be