Commis de cuisine / Chef de partie

(h/f/x) Temps plein

Hôtel Damier****, le plus ancien hôtel de Belgique, sur la Grand-Place de Courtrai, recrute un commis de cuisine enthousiaste pour son équipe.
La Brasserie Damier propose une cuisine belgo-française artisanale de qualité.
Cousinas est un restaurant gastronomique à l'ambiance décontractée.

Vos responsabilités :

- Préparer la mise en place quotidienne.
- Participer à la préparation et à la finition des plats.
- Assister le chef lors des services du midi et du soir.
- Veiller à l'hygiène (HACCP) et à la qualité générale en cuisine.

Votre profil :

- Vous avez au moins un an d'expérience.
- La cuisine vous passionne et la gastronomie vous intéresse.
- Vous avez l'esprit d'équipe, résistez au stress et êtes organisé(e).
- Vous faites preuve de flexibilité.
- Vous parlez bien le néerlandais et l'anglais.

Ce que nous offrons :

- Un poste stimulant dans un hôtel-restaurant emblématique et élégant.
- Un salaire compétitif assorti d'avantages fiscalement intéressants.
- Un horaire de travail en rotation.
- Congé le dimanche et le lundi.
- Entrée en fonction immédiate.

Intéressé(e) ? *Envoyez votre CV et votre lettre de motivation à*
gm@hoteldamier.be
À l'attention de Madame Debal