

Offre d'emploi : Second de Cuisine

 **Lieu** : Oh Restaurant, Koksijde

 **Ambition** : Michelin Star & Excellence Culinaire

Bienvenue chez **Oh Restaurant**, une table gastronomique située à Koksijde, avec **13,5 au Gault & Millau**, dirigée par notre chef, **finaliste du Meilleur Cuisinier de Belgique**. Notre objectif : offrir une expérience unique à nos clients et décrocher notre première **étoile Michelin**.

Nous travaillons exclusivement avec des **produits frais**, de **saison**, et recherchons un(e) **Second de Cuisine** passionné(e) pour devenir le **bras droit du chef** et participer à cette aventure gastronomique ambitieuse.

Votre rôle :

En tant que Second de Cuisine, vous serez un pilier essentiel dans une petite équipe (actuellement uniquement le chef et vous, renforcée par un apprenti dans les prochains mois) :

- Assister le chef dans la création et l'exécution de plats raffinés et créatifs.
 - Garantir un service irréprochable en cuisine, en alliant rigueur et inventivité.
 - sublimer les produits frais et de saison avec passion.
 - Encadrer et former l'apprenti à son arrivée.
 - Contribuer activement à la quête de l'étoile Michelin et à l'évolution du restaurant.
-

Profil recherché :

- Vous êtes **autonome, créatif(ve)** et animé(e) par une forte **envie d'apprendre et de progresser**.
 - Passionné(e) par la gastronomie, vous maîtrisez les techniques de cuisine traditionnelle et moderne.
 - **Diplôme d'une école hôtelière** souhaité mais non obligatoire.
 - À défaut de diplôme, une **expérience significative en cuisine traditionnelle** est indispensable.
 - **Langue** : Le français est souhaité.
-

Ce que nous offrons :

- **Un contrat à temps plein**, avec deux jours de repos fixes : **dimanche et lundi**.
- Un cadre de travail axé sur la qualité et la créativité.
- L'opportunité de travailler aux côtés d'un chef talentueux, finaliste du Meilleur Cuisinier de Belgique.
- Une rémunération **selon votre profil et expérience**, à la hauteur de vos compétences.

- La possibilité de contribuer à un projet gastronomique d'excellence et d'évoluer dans une cuisine ambitieuse.
-

Informations pratiques :

- **Contrat :** Temps plein
- **Jours de repos :** Dimanche et lundi
- **Lieu de travail :** Koksijde
- **Rémunération :** Selon profil et expérience

 **Candidature :**

Envoyez votre CV et lettre de motivation à contact@ohrestaurant.be ou venez directement nous rencontrer au Oh Restaurant.

Rejoignez-nous pour écrire ensemble une nouvelle page de la gastronomie belge et viser les sommets avec Oh Restaurant !

Vacature: Sous-Chef

 **Locatie:** Oh Restaurant, Koksijde

 **Ambitie:** Michelinster & Culinaire Perfectie

Welkom bij **Oh Restaurant**, een gastronomisch restaurant in Koksijde, bekroond met **13,5 punten in Gault & Millau** en geleid door onze chef, **finalist Beste Kok van België**. Ons doel? Een unieke ervaring bieden aan onze gasten en onze eerste **Michelinster** behalen.

We werken uitsluitend met **verse, seizoensgebonden producten** en zoeken een gepassioneerde **Sous-Chef** om de **rechterhand van de chef** te worden en deel uit te maken van dit ambitieuze culinaire avontuur.

Uw rol:

Als Sous-Chef bent u een essentiële spil in een klein team (momenteel alleen de chef en u, versterkt door een leerling in de komende maanden):

- Assisteren van de chef bij het creëren en bereiden van verfijnde en creatieve gerechten.
 - Zorgen voor een onberispelijke service in de keuken, met oog voor detail en inventiviteit.
 - Verse en seizoensgebonden producten met passie tot hun recht laten komen.
 - Begeleiden en opleiden van de leerling zodra deze het team komt versterken.
 - Actief bijdragen aan het behalen van de Michelinster en de groei van het restaurant.
-

Profiel gezocht:

- U bent **autonoom, creatief** en heeft een sterke **wil om te leren en te groeien**.
 - Gepassioneerd door gastronomie, met beheersing van traditionele en moderne kooktechnieken.
 - Een **diploma van een hotelschool** is gewenst maar niet verplicht.
 - Bij gebrek aan diploma is **relevante ervaring in de traditionele keuken** vereist.
 - **Taal:** Kennis van het Frans is gewenst.
-

Wat wij bieden:

- Een **fulltime contract** met twee vaste vrije dagen: **zondag en maandag**.
- Een werkomgeving gericht op kwaliteit en creativiteit.
- De kans om samen te werken met een getalenteerde chef, finalist Beste Kok van België.
- Een salaris **op basis van uw profiel en ervaring**, passend bij uw vaardigheden.
- De mogelijkheid om bij te dragen aan een gastronomisch project van topniveau en te groeien in een ambitieuze keuken.

Praktische informatie:

- **Contract:** Fulltime
- **Vrije dagen:** Zondag en maandag
- **Werkplaats:** Koksijde
- **Salaris:** Op basis van profiel en ervaring

 **Sollicitatie:**

Stuur uw CV en motivatiebrief naar contact@ohrestaurant.be, of kom rechtstreeks langs bij Oh Restaurant.

Sluit u aan bij ons team en schrijf samen met Oh Restaurant een nieuw hoofdstuk in de Belgische gastronomie!