

DAFT

POSTE VACANT

CHEF DE CUISINE @ DAFT (H/F)

T'adores cuisiner mais l'horaire classique de l'horeca ne t'intéresse plus?
Cette année, on engage **un chef** chez **DAFT**!



QUOI ? TU CONNAIS PAS DAFT ??

- Un boutique [Hotel](#) relax et super branché, qui organise des supers events publics dans son jardin. #SuperSauvage #BarPublik
- Des [Séminaires](#) pour des entreprises qui veulent offrir du WAOUH à leur team.
- Un des plus grand [Studios](#) d'enregistrement de musique d'Europe. Tu as bien lu, d'EUROPE ! T'imagines même pas tous les artistes qui viennent chez nous. On a eu The Voice Belgique, Blanche, Henri PFR, Loïc Nottet, ...

Oui oui, on en rencontre du beau monde chez DAFT. Tout ça dans un cadre de ouf à Malmedy, au beau milieu des Ardennes.

TU T'Y VOIS DÉJÀ ?

Ça tombe bien, c'est ton jour de chance !
En gros, on cherche quelqu'un qui...

- Cuisine avec tout son cœur
- Gère comme un pro toute la partie restauration de Daft. Les commandes, les prix, la création des menus, ... tout ça tout ça quoi
- Aime travailler les produits locaux
- S'inspire de la cuisine du monde entier pour offrir des goûts et saveurs au top de la tendance. T'as bien compris, pas du classique!

TEMPS DE TRAVAIL

On est ouvert à la discussion !

- Soit **min. 3/5e voir un temps plein** en fonction de tes envies
- Soit tu envisages de mettre sur pied **un projet de restauration perso mais tu souhaites une garantie de revenu**

Les avantages de **ton propre projet** de restauration ?

- Aucun investissement à tes frais. On s'occupe de tout !
- Une cuisine équipée que tu pourras aussi utiliser pour tes projets persos
- Une garantie de revenu via nos clients et un horaire qui permet de combiner ton projet et le nôtre

ÇA Y EST ? TU ES CONVAINCU (OU PRESQUE) ?

Alors n'attends plus,
envoie ta candidature à Tine :
tine@wearedaft.be

Toute la team DAFT se réjouit de te rencontrer!