



ROOSELAER

CORNEEL & HENRICK RINGOIR

HEUSDEN

DE BROERS RINGOIR ZOEKEN BARMEDEWERKER

Restaurant Rooselaer, opgericht in 1977 door vader Roni Ringoir en mama Jeannot Leus, onderging een totaalrenovatie onder de nieuwe leiding van de broers Henrick en Corneel Ringoir om deze unieke plek weer helemaal te laten floreren. En daarvoor zoeken wij vers talent! Heb jij een grote liefde voor de seizoensgebonden keuken, oog voor detail en wil je aan de slag in een familiale sfeer?

Als barmedewerker bij Restaurant Rooselaer ben jij het gezicht achter de bar. Jij zorgt ervoor dat onze gasten kunnen genieten van de lekkerste apero's, cocktails en digestieven.

JOUW TAKEN

- Bereiden en serveren van aperitieven, cocktails, mocktails en digestieven
- Adviseren van gasten over onze drankenkaart
- Onderhouden van de bar en zorgen voor een nette en georganiseerde werkplek
- Voorraadbeheer
- Samenwerken met collega's om een optimale gastbeleving te garanderen

JOUW PROFIEL

- Je bent een enthousiaste en gastvrije teamplayer die de beleving van onze klanten op de eerste plaats zet
- Je hebt een stevige productkennis en kent alle basiscocktails uit het hoofd
- Je bent joviaal en kunt goed zelfstandig werken
- Je leert graag bij zodat wij onze drankenkaart steeds verder kunnen verfijnen

WIJ BIEDEN

- Een competitief salaris in functie van je ervaring aangevuld met extralegale voordelen
- Een fijne werkplek in een gerenommeerd familierestaurant waar inzet en enthousiasme geapprecieerd worden
- Een splinternieuwe bar in een prachtig kader met zicht op het groen
- Vlotte bereikbaarheid en parking voor de deur



**BEN JIJ DE BARMEDEWERKER
DIE SAMEN MET ONS AAN HET NIEUWE HOOFDSTUK
START? WIJ KIJKEN UIT NAAR JOUW SOLLICITATIE!**

**STUUR JE MOTIVATIEBRIEF EN CV NAAR
INFO@ROOSELAER.BE**

Restaurant Rooselaer is een familiezaak met Henrick Ringoir als Chef in de keuken en zijn broer Corneel Ringoir als maître & sommelier in de zaal, opgericht door onze ouders in 1977.

Het restaurant is gelegen nabij de E17, E40 en R4, maar tegelijk op een mooie locatie tussen het groen. Dit geeft onze gasten de kans om even te ontsnappen aan de drukte en vooral culinair te genieten.

Wij serveren een seizoensgebonden menukaart met innovatieve creaties en veel respect voor product en smaak. De chef streeft, samen met zijn keukenteam, elke dag opnieuw perfectie na en weerspiegelt deze passie in elk gerecht. Het restaurant is reeds jaren bekroond met een 'Bib Gourmand' in de Michelin gids en een koksmuts in de GaultMillau gids.



ROOSELAER

CORNEEL & HENRICK RINGOIR

HEUSDEN