

Zorggroep H. Hart – Chef-Kok

Koken met betekenis. Verbinden door smaak.

Bij Bistro Rousse draait koken om meer dan het bereiden van gerechten. Als Chef-Kok maak je deel uit van een warme, inspirerende plek waar gastronomie, zorg en ontmoeting samenkomen.

Je bent niet alleen de drijvende kracht in de keuken — je bent ook een verbindende schakel tussen bewoners, bezoekers en buurtbewoners.

Wat maakt Bistro Rousse uniek?

Bistro Rousse is een gastvrije ontmoetingsplek midden in de stad, waar mensen zich écht thuis voelen.

De bistro is ontstaan vanuit de visie van **Zorggroep H. Hart**, waar levenskwaliteit, warme zorg en verbondenheid tussen generaties centraal staan.

Ze maakt deel uit van **Residentie Rousse**, een kleinschalig woonproject met vijftien assistentiewoningen en is tegelijk sterk verankerd in de buurt.

Elke dag ontvangen we bewoners, burens, toevallige passanten en collega's uit de omgeving.

De charme van Bistro Rousse zit in haar eenvoud:

- een hedendaags, trendy interieur met veel groen — zowel binnen als op het terras
- een warme sfeer die uitnodigt tot ontmoeting
- een toegankelijke en eerlijke menukaart
- en een plek waar iedereen welkom is om even te blijven hangen

Het team is klein maar hecht, en elke medewerker draagt bij aan een persoonlijke en betrokken service. Klassieke gerechten krijgen hier een seizoensgebonden, huisgemaakte twist. Zorgzaamheid en creativiteit gaan hand in hand.

We zoeken een Chef-Kok die ...

- weet zijn/haar creativiteit te combineren met efficiëntie en kwaliteitsbewaking
- seizoensgebonden, dagverse en lokale ingrediënten centraal zet in de keuken
- het keukenteam aanstuurt en coacht
- de menukaart opstelt en vernieuwt in lijn met onze gastronomische identiteit
- waakt over de hygiëne, voedselveiligheid en keukenorganisatie
- nauw samenwerkt met het zaalteam voor een optimale gastervaring
- actief bijdraagt aan de culinaire positionering van Bistro Rousse
- ervaring heeft in de keuken én voeling heeft met mensen
- graag meebouwt aan een nieuwe, warme plek in Roeselare
- respect toont voor de waarden van de zorg voor kwetsbare personen

- houdt van werkplezier en regelmaat binnen een stabiel werkritme

Ruimte om te groeien

Bij Bistro Rousse krijg je als Chef-Kok de ruimte om te creëren, om mensen te verbinden en vooral: om een positieve impact te maken - op het bord én in het leven van wie langskomt.

Wat bieden we jou?

- Werken in één van de meest gastvrije bistro's van de streek
- Vrijheid om je culinaire ideeën te laten schitteren
- Horeca-uren die wél combineerbaar zijn met een gezinsleven
- Een warm team waar sfeer en kwaliteit hand in hand gaan
- Competitief loon + extra voordelen
- Start: augustus / september 2025

<https://www.h-hart.be>