



Chef de partie Bar Bulot at Botanic - Antwerpen - www.barbulot.be

Als zelfstandig werkende en ervaren kok werk je onder de leiding van de keukenchef en souschef ter plaatse en voer je taken en bereidingen uit volgens de instructies van de chef. Je hebt ervaring om verantwoordelijkheid te dragen in zowel de warme als in de koude keuken.

Doel:

- Voorbereidende taken tot de dienst (mise-en-place)
- Bereiden, schikken en garneren van gerechten
- Het proper houden van zijn of haar werkpost

Taken:

Verantwoordelijk voor de partie en daarbij horende taken die hem of haar worden toevertrouwd.

- Voorbereiden van de dienst:
 - o Mise-en-place van de warme en koude gerechten
- Tijdens de dienst:
 - o Bereidt en werkt gerechten af volgens bestelling.
 - o Respekteert hierbij een bepaalde tijdsplanning, receptuur, werkmethode en werkorganisatie
 - o Schikt of garneert de gerechten op bord of schotel.
 - o Respekteert portionering en verschillende componenten.
- Na de dienst:
 - o Opruimen van de keuken
 - o Controleren en verwerken van voedseloverschotten
 - o Controleren van de kwaliteit en versheid van de producten
 - o Instaan voor de hygiënische opslag en bewaring van de voedingsmiddelen
 - o Schoonhouden van de koelkasten en diepvries
 - o Schoonmaken van de werkplaats, werktinstrumenten en de volledige keuken
 - o Instaan voor de orde, netheid en veiligheid in de keuken
 - o Signaleren van storingen/defecten
 - o Bestellingen eigen aan de partie doorgeven aan de chef

Wat vragen wij:

Members of our family:

Less Eatery | Bar Bulot | Hertog Jan Events | More by Hertog Jan | Joachim Boudens Consulting | Gert De Mangeleer Consulting

BAR BULOT

AT BOTANIC SANCTUARY ANTWERP



We zijn op zoek naar mensen die passen binnen de visie van de Hertog Jan*** Restaurant Group. Een positieve uitstraling, juiste mentaliteit, teamspirit, de goesting om bij te leren en oog voor detail zijn heel belangrijk. Er wordt veel belang gehecht aan opleiding en begeleiding van nieuwe medewerkers. We zijn ervan overtuigd dat iedereen in iets goed is en zien het als een uitdaging hun medewerkers zowel op persoonlijk als professioneel vlak mee te laten groeien met hun bedrijf.

Aanbod & Voordelen:

- Je werkt binnen de Hertog Jan*** Restaurant Group, dit biedt de medewerkers de kans om door te groeien indien ze dit wensen.
- Je komt terecht in een jong en dynamisch team.
- Leerrijke job met uitdagingen.
- Een eerste ervaring is een must.
- Er wordt steeds een doorgedreven in house training voorzien bij aanvang van de job.
- Voltijds contract met 5 dagen werkweek
- Vrije dagen op zondag en maandag
- Er is veel aandacht voor een goede work/life balance en welzijn op het werk.

Bereikbaarheid:

Centraal gelegen in hartje Antwerpen - Lange Gasthuisstraat
(op de site van hotel Botanic Sanctuary Antwerp)

Hoe solliciteren:

Leuk dat je interesse hebt in onze vacature.

Heb je bijkomende vragen of wil je je kandidaat stellen?

Stuur dan een mail naar vanessa@hertog-jan.com

Vermeld zeker de volgende gegevens:

- Naam en voornaam
- Adres
- Telefoonnummer
- CV met opleiding, stages en werkervaring
- Foto

Members of our family:

Less Eatery | Bar Bulot | Hertog Jan Events | More by Hertog Jan | Joachim Boudens Consulting | Gert De Mangeleer Consulting