



Demi-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 Respecteert hierbij een bepaalde tijdsplanning, receptuur, werkmethode en werkorganisatie
 - o Schikt of garneert de gerechten op bord of schotel.
 - o Respecteert 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, werkinstrumenten 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

Members of our family:

Hertog Jan at Botanic | LESS Eatery | Bar Bulot Brugge en Antwerpen | BABU | Joachim Boudens Consulting | Gert De Mangeleer Consulting



Wat vragen wij:

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

Aanbod & Voordelen:

- Je werkt binnen de Hertog Jan Restaurant Group. Gert De Mangeleer en Joachim Boudens willen onder deze noemer al hun toekomstige restaurants en projecten vormgeven en aansturen. De groep is in verschillende segmenten van de horeca actief. Dit biedt de medewerkers de kans om door te groeien.
- Je komt terecht in een jong en dynamisch team
- Leerrijke job met uitdagingen
- Voltijds contract met 5 dagen werkweek
- Er zijn doorgroeimogelijkheden op verschillende niveaus mogelijk.

Bereikbaarheid:

Centraal gelegen in harte Antwerpen (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 vacature@hertog-jan.com

Vermeld zeker de volgende gegevens:

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

Members of our family:

Hertog Jan at Botanic | LESS Eatery | Bar Bulot Brugge en Antwerpen | BABU | Joachim Boudens Consulting | Gert De Mangeleer Consulting