



## Demi-Chef de partie LESS Eatery - Brugge [www.l-e-s-s.be](http://www.l-e-s-s.be)

Als zelfstandig werkende kok werk je onder de leiding van de keukenchef 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 stringen/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 opzoek 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 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 en aantrekkelijk loon
- Enige ervaring in Fine dining is een must
- Er is veel aandacht voor persoonlijke ontwikkeling.
- Er wordt steeds een doorgedreven in house training voorzien bij aanvang van de job.
- Er zijn doorgroeimogelijkheden op verschillende niveaus mogelijk.
- Wij hechten veel belang aan de balans tussen werk- en privéleven. Daarom werk je in een **4 dagen stelsel** waarbij **zondag en maandag je vaste verlofdagen zijn, aangevuld met een 3de dag die wekelijks wijzigt.**
- Vastgelegde vakantieperiodes (**Verlof tussen kerst en nieuwjaar**)

#### Bereikbaarheid:

- Centraal gelegen in hartje Brugge ('t Zand 21, 8000 Brugge)
- Gemakkelijk bereikbaar met de wagen (parking onder 't Zand)
- Door de avonduren is de job niet bereikbaar met het openbaar vervoer

#### 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 [vacatures@hertog-jan.com](mailto:vacatures@hertog-jan.com)

Vermeld zeker de volgende gegevens:

- Naam en voornaam
- Adres
- Telefoonnummer
- 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