



Sous Chef Bar Bulot at Botanic - Antwerpen - www.barbulot.be

Als souschef neem je leiding over een deel van de keuken en sta je de keukenchef bij in al zijn taken. Bij afwezigheid van de keukenchef draag jij de verantwoordelijkheid in de keuken. Je rapporteert rechtstreeks aan de Chef en je staat hem bij om de organisatie in de keuken optimaal te laten verlopen. Tegelijk stuur je op een coachende manier het keukenteam aan en sta je tussen hen om uit te leggen, bij te sturen en te controleren. Je zorgt ook voor een optimale sfeer in de groep en je werkt actief mee in de keuken.

Taken:

- Personeelsplanning:
 - o Je zorgt dat de gemaakte planning strikt wordt nageleefd.
 - o Je zorgt voor de opleiding en begeleiding van het team en nieuwe medewerkers.
 - o Je motiveert je team en zorgt voor een positieve teamgeest.
 - o Je vormt de schakel tussen het keukenteam en de chef
 - o Je controleert of alle taken naar behoren worden uitgevoerd om een goede werking van het team te garanderen.

- Provisie en bestellingen:
 - o Je staat de chef bij in het beheer van de aankopen en de stock.
 - o Je stelt bestellijsten op en geeft ze door aan de leveranciers of aan de aankoopdienst met goedkeuring en in samenspraak met de chef.
 - o Je ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit en hoeveelheid, je zorgt voor retouren en maakt de inventaris op.

- Supervisie:
 - o Je geeft aanwijzingen en instructies en zorgt voor efficiënte werkvoortgang.
 - o Je lost problemen op en springt in als dat nodig is.
 - o Je superviseert volgende punten van de mise en place en bereidingen:
 - de kwaliteit
 - gaartijden
 - de correcte toepassing van recepten of technische fiches
 - correcte verwerking van de goederen
 - portionering
 - presentatie

 - o Je controleer hoe de bewaring van gerechten en voedingsmiddelen gebeuren.
 - o Je controleert de orde en netheid van koel- en vrieskamers.
 - o Je let op de houdbaarheid en controleert de voorraad (FIFO).

Members of our family:

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



- Je controleert de afvalverwerking.
- Je houdt toezicht op hygiëne, orde en netheid in de keuken en op het voorkomen en de hygiëne van het personeel.
- Je controleert de naleving van de veiligheidsnormen en andere richtlijnen die zijn opgelegd.

Wat vragen wij:

Als souschef verlangen we dat je de waarden en visie van hun Hertog Jan Restaurant Group mee uitdraagt en overbrengt naar jouw team. Je bent verantwoordelijkheid voor de goede werking van jouw departement en je rapporteert rechtstreeks aan de keukenchef.

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 dynamisch bedrijf in volle groei
- Leerrijke job met uitdagingen
- Aantrekkelijk loonpakket met verschillende extralegale voordelen.
- Ervaring is in deze functie belangrijk. Er is aandacht voor persoonlijke ontwikkeling. Er wordt steeds een doorgedreven in house training voorzien bij aanvang van de job.
- Voltijds contract.

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 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