



HERTOG JAN RESTAURANT GROUP

Chef de partie Hertog Jan at Botanic ** Antwerpen - www.hertog-jan.com

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:

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



HERTOG JAN RESTAURANT GROUP

Wat vragen wij:

- Een eerste ervaring in Fine Dining is voor deze functie een vereiste.
- We zijn op zoek naar mensen die passen binnen de visie van de Hertog Jan Restaurant Group met een *positieve uitstraling, juiste mentaliteit, teamspirit en de goesting* om bij te leren.

Aanbod & Voordelen:

- We bieden een 4/5 contract op maandbasis aan, te presteren in 2 weken (Hertog Jan at Botanic is slechts 2 weken per maand open)
- Er bestaat een mogelijkheid om in de andere restaurants van de Hertog Jan Restaurant Group als Flexi bij te werken tijdens de sluitingsperiodes van Hertog Jan at Botanic
- Gert De Mangeleer en Joachim Boudens sturen zelf het restaurant Hertog Jan at Botanic aan en werkt in nauw contact samen met hen.
- Je komt terecht in een jong en dynamisch team
- Leerrijke job met uitdagingen en aantrekkelijk loon
- Er is veel aandacht voor persoonlijke ontwikkeling.
- Er wordt steeds een doorgedreven in house training voorzien bij aanvang van de job.

Bereikbaarheid:

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

Hoe solliciteren:

Leuk dat je interesse hebt in deze vacature.

Heb je bijkomende vragen of wil je je kandidaat stellen?

Stuur dan een mail met CV en motivatie naar vacatures@hertog-jan.com

Members of our family:

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