



HERTOG JAN RESTAURANT GROUP

Sous chef voor Hertog Jan at Botanic ** Antwerpen - www.hertog-jan.com

Als souschef neem je leiding over een deel van de keuken en sta je Chef, Gert De Mangeleer, bij in al zijn taken. Bij afwezigheid van de Chef 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:

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

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 belangrijke 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.
- Als souschef verlangen we dat je de waarden en visie mee uitdraagt en overbrengt naar het team.

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 eventueel 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.
- Je komt terecht in een jong en dynamisch team terecht.
- 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.
- Je bent verantwoordelijk voor de goede werking en je rapporteert rechtstreeks aan Gert De Mangeleer.

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