

Als zelfstandig werkende en ervaren kok werk je onder de leiding van de keukenchef 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



Wat vragen wij:

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.

Aanbod & Voordelen:

- Je werkt binnen de Hertog Jan Restaurant Group. De groep, onder leiding van Gert De Mangeleer en Joachim Boudens is in verschillende segmenten van de horeca actief. Dit biedt medewerkers de kans om door te groeien.
- Je komt terecht in een jong en dynamisch team.
- Leerrijke job met uitdagingen en aantrekkelijk loon.
- Er wordt een doorgedreven in house training voorzien bij aanvang van de job.
- Voltijds contract met 4 dagen werkweek in de winterperiode en 5 dagen werkweek in de zomer.
- Overuren worden uitbetaald aan bruto = netto
- Bonus system CAO90
- Naast de vastgelegde verlofperiodes zijn er ook 2 weken vrij te kiezen.

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:

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