



VACATURE CHEF DE PARTIE KEUKEN (VOLTIJDS)

BEDRIJF

De Hoorn (www.dehoorn.eu) is een broedplaats voor creativiteit in Leuven. De omgevormde brouwerij van Stella Artois combineert vandaag een bedrijvencentrum, evenementenzalen en een restaurant: het Grand Café.

Met ons Grand Café willen we de Leuvense referentie worden voor plezier en lekker eten. Beneden in het café geniet je heel de dag door van een lekker drankje of een kleine snack. In ons restaurant op de eerste verdieping kan je heerlijk lunchen/dineren met een uniek zicht op het Sluispark en de oude ketels van de Brouwzaal. Onze seizoensgebonden menukaart verandert om de twee maanden. Tijdens de lunch en het diner werken we met dagelijkse suggesties en kan je kiezen uit broodjes en variërende gerechten met een focus op 100% natuur.vlees. De chefs laten zich inspireren door de roots van de brouwerij en verwerken graag bier in de gerechten. Om dit verder te realiseren zijn wij op zoek naar een **dynamische chef de partie (m/v)** die met zijn enthousiasme en de nodige dosis frisheid ons team wil komen versterken!

TAAKOMSCHRIJVING

Je maakt deel uit van ons gedreven, jong en professioneel restaurant- en keukenteam. Als chef de partie in de keuken ben je creatief op keukengebied en assisteer je de chef.

- Je staat vooral in voor de koude kant van de keuken zoals voorgerechten en desserts.
- Je werkt mee aan de voorbereidingen voor de volgende dag(en).
- Je staat mee in voor de reiniging en onderhoudstaken in de keuken.
- Je inventariseert en vult voorraden aan.
- Je organiseert, ordent en ruimt de keuken op.

PROFIEL

- Je woont in Leuven of omgeving.
- Je hebt een goede kennis van het Nederlands.
- Je mag een junior profiel hebben, maar wel met enige ervaring in de keuken.
- Je bent betrouwbaar en stipt.
- Je bent leergierig en kan opgedane kennis snel omzetten in praktijk.
- Je bent collegiaal, stressbestendig, respectvol en je bent uiteraard positief ingesteld!
- Je kan gemakkelijk zelfstandig werken.
- Je bent creatief en hebt oog voor detail.
- Je bent een doorzetter en een teamplayer.
- Je bent in staat om snel en heel precies te werken.
- Je bent flexibel, enthousiast en bereid tot avond- en weekendwerk.

WIJ BIEDEN

- Een voltijds contract in een prachtig restaurant en dynamische werkomgeving.
- Loonpakket zal afhankelijk zijn van de ingebrachte ervaring en maturiteit voor de job.

SOLLICITEREN

- Startdatum: zo snel mogelijk!
- Motivatie en c.v. indienen via mail en te richten aan: Nikki Van Veldhoven (nikki@dehoorn.eu - 016 79 54 44)

DE HOORN

Sluisstraat 79, 3000 Leuven • 016 79 54 44 • nikki@dehoorn.eu • www.dehoorn.eu