



vacature

CHEF DE PARTIE KEUKEN (FULL-TIME)

BEDRIJF

De Hoorn (www.dehoorn.eu) is een broedplaats voor creativiteit in Leuven. De omgevormde brouwerij van Stella Artois combineert vandaag een bedrijventrum, evenementenzalen, een restaurant en café. Met ons Grand Café willen we de Leuvense referentie worden voor plezier en lekker eten. In ons restaurant op de eerste verdieping kan je heerlijk lunchen en dineren met een uniek zicht op het Sluispark en de oude ketels van de Brouwzaal.

Wij zijn op zoek naar een dynamische chef de partie (m/v)
die ons team wil komen versterken!

PROFIEL

- Keuken technisch met een goede productkennis
- Je bent betrouwbaar, stipt, leergierig, collegiaal, stressbestendig, respectvol
- Je hebt een zeer goede kennis van de Nederlandse taal
- Je kan zelfstandig werken en je bent in staat om snel en heel precies te werken
- Je bent flexibel, enthousiast en bereid tot avond- en weekendwerk
- Je hebt een verzorgd voorkomen

TAKEN

- Zorgen voor een goed verloop van de service
- Mise- en-place
- Bereiden en dresser van gerechten
- Je staat mee in voor de organisatie, reiniging en onderhoudstaken in de keuken
- Je bestelt, ontvangt en controleert goederen
- Je bewaart de voedingsmiddelen op een hygiënische manier

WIJ BIEDEN

- Het uurloon volgens functie in pc 302.
- Groeps- en hospitalisatieverzekering
- Een prachtig restaurant en een dynamische werkomgeving
- Doorgroeimogelijkheden
- Maandag en zondag ben je vrij
- Toffe collega's ;-)

SOLLICITEREN

- Motivatie en cv, enkel via mail, asap te richten aan: Jonas Schouterden
- Contactgegevens: jonas@dehoorn.eu (+32 16 79 54 44)
- Meer informatie over De Hoorn op www.dehoorn.eu

STARTDATUM

Zo snel mogelijk!

