

Restaurant Schatteman
Kruisstraat 13; 8020 Hertsberge
0479 82 31 09

Keuken medewerker - chef de partie

Als kelner sta je onder leiding van de zaal verantwoordelijke ter plaatse. Je uit te voeren taken worden door deze persoon gecommuniceerd.

DOEL:

Vorbereidende taken tot de dienst
bereiden en schikken en presenteren van gerechten
Het proper houden van je werkpost

TAKEN:

Verantwoordelijk voor de taken die hem of haar worden toevertrouwd.

Vorbereiden van de dienst

- Mise-en-place van warme/koude gerechten

Tijdens de dienst

- Bereidt en werkt gerechten af volgens de bestelbonnen
- Respecteert de tijdsplanning, receptuur en werkmethodes van de chef
- Schikt of presenteert de gerechten op bord of schotel
- Respecteert porties

Na de dienst

- Opruimen van de keuken
- Controleren en verwerken van voedseloverschotten
- Controleren van kwaliteit en versheid van producten
- Instaan voor hygiëne opslag en bewaring van de voedingsmiddelen
- Schoonmaken van koelkasten en diepvries
- Schoonmaken van werkinstrumenten, werkplaats en volledige keuken
- Signaleren van defecten / storingen
- Instaan voor orde en netheid en veiligheid
- Bestellen van producten voor je eigen partie

Wat wij VRAGEN:

- Interesse in de horeca, passie voor het VAK, ervaring is een pluspunt geen must
- Verzorgd voorkomen
- Positiever uitstraling

AANBOD EN VOORDELEN

- 4 daagse werkweek (donderdag tot zondag)
- Loon naar werk
- Mogelijkheid tot overnachting
- Maaltijden worden voorzien