

Keukenmedewerker / chef de partie (m/v/x)

Kruisstraat 13, 8020 Hertsberge

Sta je graag aan het fornuis en wil je je vak verder ontwikkelen in een gastronomische keuken? Dan zoeken we jou als **keukenmedewerker / chef de partie** voor ons team.

Onze waarden

Bij Restaurant Schatteman draait alles om **respect voor product en mens, vakmanschap, samen en oprechte gastvrijheid**. Die waarden vind je terug in elk bord, elk glas en elke gast die we ontvangen.

Jouw rol

Als chef de partie werk je onder leiding van de chef, die je taken met je afstemt. Je staat in voor de voorbereidende taken voor de dienst, je bereidt, schikt en presenteert gerechten, en je houdt je werkpost proper.

Je taken

Voor de dienst

- Mise-en-place van warme en koude gerechten

Tijdens de dienst

- Gerechten bereiden en afwerken volgens de bestelbonnen
- De tijdsplanning, receptuur en werkmethodes van de chef respecteren
- Gerechten schikken en presenteren op bord of schotel
- Porties respecteren

Na de dienst

- De keuken opruimen
- Voedseloverschotten controleren en verwerken
- Kwaliteit en versheid van producten controleren
- Instaan voor hygiëne, opslag en bewaring van de voedingsmiddelen
- Koelkasten en diepvriezers schoonmaken
- Werkinstrumenten, werkplaats en de volledige keuken schoonmaken
- Defecten en storingen signaleren
- Instaan voor orde, netheid en veiligheid
- Producten bestellen voor je eigen partie

Wat wij vragen

- Interesse in de horeca en passie voor het vak. Ervaring is een pluspunt, geen must.
- Een verzorgd voorkomen
- Een positieve uitstraling

Wat wij bieden

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

Interesse?

Stuur je cv en motivatie naar info@restaurantschatteman.be, bel ons op **0479 82 31 09** of kom langs in de Kruisstraat 13, 8020 Hertsberge. We kijken ernaar uit je te leren kennen!