



HERTOG JAN *** RESTAURANT GROUP

Na de sluiting van hun 3 sterrenrestaurant werd Hertog Jan omgevormd tot de Hertog Jan*** Restaurant Group. Deze groep bundelt alle restaurants en activiteiten van Gert De Mageleer en Joachim Boudens.
Voor de verdere uitbouw van hun restaurants zijn zij op zoek naar:

Chef de Partie met verantwoordelijkheid voor Bar Bulot Brugge - www.barbulot.be

Als zelfstandig werkende en ervaren kok werk je onder de leiding van de keukenchef en 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 Respekteert hierbij een bepaalde tijdsplanning, receptuur, werkmethode en werkorganisatie
 - o Schikt of garneert de gerechten op bord of schotel.
 - o Respekteert 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



HERTOG JAN *** RESTAURANT GROUP

Wat vragen wij:

Gert en Joachim zijn altijd op zoek naar mensen die passen binnen de visie van hun Hertog Jan*** Restaurant Group. Ze vinden een positieve uitstraling, juiste mentaliteit, teamspirit en de goesting om bij te leren heel belangrijk. Ze hechten veel belang aan opleiding en begeleiding van nieuwe medewerkers. Ze zijn ervan overtuigd dat iedereen in iets goed is en zien het als een uitdaging hun medewerkers zowel op persoonlijk als professioneel vlak mee te laten groeien met hun bedrijf.

Aanbod & Voordelen:

- Je werkt binnen de Hertog Jan*** Restaurant Group. Gert De Mangeleer en Joachim Boudens willen onder deze noemer al hun toekomstige restaurants en projecten vormgeven en aansturen. De groep is in verschillende segmenten van de horeca actief. Dit biedt de medewerkers de kans om door te groeien.
- Je komt terecht in een jong en dynamisch team
- Leerrijke job met uitdagingen
- Ervaring is geen must en er is veel aandacht voor persoonlijke ontwikkeling. Er wordt steeds een doorgedreven in house training voorzien bij aanvang van de job.
- Voltijds contract met 5 dagen werkweek
- Er zijn doorgroeimogelijkheden op verschillende niveaus mogelijk.

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 vanessa@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