

## **CHEF DE PARTIE**

As chef de partie you will be part of a compact kitchen team with motivated and skilled chefs, under the professional guidance of chef Timothy St. Aubyn.

### **TASKS**

- Providing cold and warm dishes.
- Making mise-en-place.
- Placing and checking orders.
- You work with the team to deliver the perfect service and quality.
- Ensuring order and tidiness in the kitchen.
- Assisting the chefs where necessary.

### **PROFILE**

- Enthusiastic, passionate and ambitious.
- An eye for detail and a “hands-on” mentality.
- Stress resistant.
- You can work independently and act as a collegiate in a team.

### **SCHEDULE**

- Full-time, spread over a 4-day working week.
- AIRrepublic is open for lunch & dinner from Friday to Tuesday.

### **START DATE**

- Immediately.

### **APPLY**

- Send your CV and motivation to [careers@sergiohermangroup.com](mailto:careers@sergiohermangroup.com)

## **CHEF DE PARTIE**

Als chef de partie maak je deel uit van een compact keukenteam met gemotiveerde en kundige chefs, onder professionele leiding van chef Timothy St. Aubyn.

### **TAKEN**

- Het verzorgen van koude en warme gerechten.
- Mise en place en het maken van bestellingen.
- Samen met het team werk je mee om de perfecte service en kwaliteit af te leveren.
- Waken over orde en netheid in de keuken.
- Assisteren van de chefs waar nodig.
- Controleren van leveringen.

### **PROFIEL**

- Enthousiast, gepassioneerd en zin om te groeien.
- Oog voor detail en “hands-on”-mentaliteit.
- Stressbestendig.
- Je kan zelfstandig werken en je collegiaal opstellen in een team.

### **UURROOSTER**

- Voltijds, verdeeld over een 4-daagse werkweek.
- AIRrepublic is van vrijdag t/m dinsdag geopend voor lunch & diner.

### **STARTDATUM**

- Per direct.

### **SOLLICITEREN**

- Stuur je CV en motivatie naar [careers@sergiohermangroup.com](mailto:careers@sergiohermangroup.com)