CHEF PRODUCTION KITCHEN

As a chef of the preparation kitchen you are responsible for the mise en place of Blueness Antwerp.

TASKS

- Responsible for the daily work in the preparation kitchen.
- Managing the kitchen team in the preparation kitchen.
- Placing orders with different suppliers.
- Checking deliveries.
- Ensuring order and tidiness in the kitchen.
- Supervising compliance with safety, Arbo and HACCP regulations.

PROFILE

- You are aware of current trends and kitchen techniques.
- You have an eye for detail in your own work and that of your colleagues.
- 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. The working week is from Tuesday to Saturday.

START DATE

- Immediately.

APPLY

- Send your CV and motivation to careers@sergiohermangroup.com

CHEF PRODUCTIEKEUKEN

Als chef productiekeuken ben je verantwoordelijk voor de mise en place van Pure C en Blueness.

TAKEN

- Verantwoordelijk voor de dagelijkse werkzaamheden in de voorbereidingskeuken.
- Aansturen van de keukenbrigade in de voorbereidingskeuken.
- Plaatsen van bestellingen bij verschillende leveranciers.
- Controleren van leveringen.
- Waken over orde en netheid in de keuken.
- Toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo en HACCP.

PROFIEL

- Je bent op de hoogte van de huidige trends en keukentechnieken.
- Je hebt oog voor detail in eigen werkzaamheden en die van je collega's.
- Oog voor detail en "hands-on"-mentaliteit.
- Stressbestendig.
- Je kan zelfstandig werken en je collegiaal opstellen in een team.

UURROOSTER

- Voltijds. De werkweek is van dinsdag t/m zaterdag.

STARTDATUM

- Per direct.

SOLLICITEREN

- Stuur je CV en motivatie naar careers@sergiohermangroup.com