

CHEF DE PARTIE

As demi chef de partie of Blueness Antwerp, you combine the Japanese cuisine with Zeeland products. In this unique kitchen you will work under the professional guidance of Jaclyn Kong.

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

- Blueness Antwerp is open for lunch & dinner from Tuesday to Saturday.

START DATE

- Immediately.

APPLY

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

CHEF DE PARTIE

Als demi chef de partie van Blueness Antwerp combineer je de Japanse keuken met Zeeuwse producten. In deze unieke keuken werk je onder professionele leiding van Jaclyn Kong.

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

- Blueness Antwerp is open van dinsdag tem zaterdag.

STARTDATUM

- Per direct.

SOLLICITEREN

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