

DEMI CHEF DE PARTIE

For this new restaurant we can use your positive energy, vibrant personality and work ethic. Sergio's philosophy is that eating at Le Pristine should be a celebration. Do you want to take up the challenge in a team of hospitality professionals?

TASKS

- Providing cold and warm dishes.
- Preparing the service, executing mise-en-place.
- 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.
- Le Pristine is open for lunch & dinner from Tuesday to Saturday.

START DATE

- Immediately.

APPLY

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

DEMI CHEF DE PARTIE

Voor deze nieuwe zaak kunnen we je positieve energie, bruisende persoonlijkheid en je werklust goed gebruiken. De filosofie van Sergio is dat eten in Le Pristine een feest moet zijn. Wil je onder toezien van Sergio de uitdaging aangaan?

TAKEN

- Het verzorgen van koude en warme gerechten.
- Voorbereiden van de service, uitvoeren mise en place.
- 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.

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.
- Le Pristine is van dinsdag t/m zaterdag geopend voor lunch & diner.

STARTDATUM

- Per direct.

SOLLICITEREN

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