

## **CHEF PRODUCTION KITCHEN**

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

### **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 Monday to Friday.

### **START DATE**

- Immediately.

### **APPLY**

- Send your CV and motivation to [careers@sergiohermangroup.com](mailto: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 maandag t/m vrijdag.

### **STARTDATUM**

- Per direct.

### **SOLLICITEREN**

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