



SOUS-CHEF

BEDRIJF

Samen met een jong en gemotiveerd team, zetten wij met **Vintage** in Kontich de neuzen in dezelfde richting om onze gasten van begin tot eind een fijne culinaire beleving te bezorgen. Hierbij dragen we topkwaliteit en voortdurende verbetering hoog in het vaandel. Een hartelijke ontvangst, charmante bediening, seizoensgebonden Frans-Belgische keuken en een spannende wijnkaart in een stijlvol kader is waar we voor staan.

Doet een keuken op niveau jouw hart sneller slaan? Dan ben jij misschien wel de m/v die wij zoeken om samen te groeien!

VERANTWOORDELIJKHEDEN

- Bijstaan van de chef in het beheer van de keuken en aansturen van het team.
- Uitvoeren van keukenbereidingen, mise-en-place, opslag en schoonmaak.
- Waken over orde en netheid in de keuken.
- Assisteren van de chef waar nodig.
- Controleren van leveringen en opvolgen van bestellingen.

PROFIEL

Om deze functie succesvol uit te voeren, zijn volgende kwalificaties vereist:

- Ervaring in leidinggevende functie
- Enthousiast, gemotiveerd en zin om te groeien
- Zin voor netheid en nauwkeurigheid
- Oog voor detail en "hands-on"-mentaliteit
- Stressbestendig
- Zowel in team als zelfstandig kunnen werken

UURROOSTER

In overleg. Vaste vrije dagen op maandag, dinsdagmiddag, zaterdagmiddag en zondag.

AANBOD

- Jong en professioneel, gedreven team
- Opportuniteit om bij te leren en mee te schrijven in ons verhaal
- Ruimte voor persoonlijke groei en ontwikkeling
- Competitief salaris met extralegale voordelen
- Dynamische werksfeer

SOLLICITEREN

Interesse?

Contacteer ons op info@vintagekontich.be