



Zoekt Werknemers

HULPKOK (M/V)

LE PETIT BELGE ZOEKT WERKNEMERS MET EEN PASSIE VOOR HORECA

Voor ons gloednieuwe restaurant Le Petit Belge in Maasmechelen Village, zijn we op zoek naar enthousiaste medewerkers.

Le Petit Belge staat voor alle kleine dingen die België groot maken: Belgisch bier, de Belgische keuken én onze Belgische attitude. Iets voor jou? Wij bieden full-time jobs, part-time jobs, flexijobs en studentenjobs aan voor diverse functies.

Le Petit Belge is een franchise met Limburgse roots maar met internationale ambitie. Het eerste Le Petit Belge restaurant opende eerder dit jaar succesvol open in Dubai en nu zetten we het succes verder in Maasmechelen.

We zoeken naar echte ambassadeurs die van deze nieuwe vestiging op eigen bodem een groot succes willen maken.

Heb je een bruisende persoonlijkheid, positieve vibes en een passie voor horeca, stuur dan jou CV en motivatie naar maasmechelen@lepetitbelge.com en wij nemen contact met je op.

ONZE KEUKEN

Belgen houden van hun klassiekers. Le Petit Belge serveert traditionele gerechten zoals stoofvlees, vol au vent, mosselen en steak met frieten maar dan met een hedendaagse twist. Wat die hedendaagse twist precies is, dat bepaal jij samen met de kok.

ORGANISATIE

Als hulpkok werk je onder de kok. Je voert alle bereidingen uit volgens de instructies van de kok en/of eigenaar en je kan hem vervangen voor de volledige keukendienst bij diens afwezigheid waarbij je de leiding overneemt van het team en zorgt voor een goede synergie tussen keuken en zaal. Op deze momenten werk je nauw samen met de gerant/manager.

HOOFDTAKEN

Je bent verantwoordelijk voor het werk dat je toevertrouwd is door de kok en je vervangt de kok bij diens afwezigheid in de keuken.

Je doet de mise-en place, voert alle bereidingen uit en zorgt voor het schikken en presenteren van gerechten. In overleg met de kok geef je instructies aan je keukenteam en stuurt deze mensen verder aan of je vervangt de kok bij afwezigheid.

Je kent de HACCP regels en houdt hier rekening mee.

PROFIEL

- Enkele jaren ervaring in de horeca is een must. Een professionele horeca opleiding is een pluspunt!
- Je bent een loyale teamplayer. Je hebt een open en eerlijke houding met de nodige dosis humor.
- Wanneer de kok afwezig is, kan je structuur brengen in je keuken, je bent ordelijk en proper en geeft deze werkwijze door aan je team
- Je ben creatief en vindingrijk en werkt graag mee om nieuwe gerechten te bedenken om ons concept uit te dragen/te versterken
- Je bent gepassioneerd door horeca, kortom je werkt graag en stelt je hierin flexibel op. Weekendwerk is voor jou vanzelfsprekend.

UURROOSTER

- Voltijds contract 38u/week
- 2 vrije dagen
- Elke dag open van 10u tot +/-22u, 7/ 7

STARTDATUM

- November 2017

AANBOD

- Voltijds contract van onbepaalde duur
- Loon volgens de barema's binnen horeca
- Extra legale voordelen te bespreken
- Interne opleidingen