



Zoekt Werknemers

CHEF-KOK (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.

ORGANISATIE

Als chef-kok leg je rechtstreeks verantwoording af aan de eigenaar, je werkt nauw samen met de gerant/manager. In de keuken zorg je voor de dagelijkse leiding van je team en je zorgt voor een goede synergie tussen keuken en zaal.

HOOFDTAKEN

Je doet de mise-en place, voert alle bereidingen uit en zorgt voor het schikken en presenteren van gerechten. Je doet hiervoor de nodige planning en organisatie van de werkzaamheden en stuurt je team aan. Je staat in voor de calculaties, bestellingen en controle van alle benodigdheden. Je waarborgt de kwaliteit van alle gerechten.

Je bent verantwoordelijk voor het voorraadbeheer, de inventaris, kostenbeheersing en prijszetting.

Je hebt een gedegen kennis van HACCP en veiligheidsnormen en past deze regels toe.

PROFIEL

- Een professionele horeca opleiding en minst. 4 à 5 jaar ervaring in de horeca is een must
- Je bent een loyale teamplayer. Je hebt een open en eerlijke houding met de nodige dosis humor.
- Je kan structuur brengen in je keuken, je bent ordelijk en proper en geeft deze werkwijze door aan je team
- Je bent een kok die zijn creativiteit kwijt kan in zijn/haar gerechten én die voor elk seizoen weer nieuwe inspiratie heeft. Je kleurt buiten de lijntjes maar je blijft steeds trouw aan het concept van Le Petit Belge.
- 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 en externe opleidingen waaronder een opleiding bij onze Belgische koks in Dubai