

august

vacature

_____ Chef de Partie

Job title	Chef de Partie
Departement	Food & Beverage
Rapporteert aan	F&B Manager & Head Chef

Functie

Als Chef de partie ontfemt zich, onder toezicht van onze chef Pieter Starmans, over uw eigen partie (warme of koude kant) in de keuken. Je zal je dagelijks bezighouden met het bereiden van gerechten en het inbrengen van creativiteit voor de menu's. Tijdens de service in de keuken ben je verantwoordelijk voor de werkzaamheden in jouw partie en volg je de richtlijnen van de chef op.

Verantwoordelijkheden

- Nauw samenwerken met de collega's in keuken en zaal
- Naleven van de SOP's
- Verzorgen en bereiden van gerechten voor lunch en diner
- Voorbereiden van mise en place voor het a la carte restaurant
- Beheren en schoonmaak van het keukenmateriaal
- Naleven van de veiligheid en HACCP in de keuken
- Continue blijven vernieuwen en streven naar de perfecte service voor de gasten

Kwalificaties

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

- Ervaring binnen de hospitality in een soortgelijke functie
- Communicatief in het Engels, Frans of Nederlands
- Enthousiast, flexibel en service minded
- "Hands-on" mentaliteit
- Onder stress kunnen werken
- Verzorgd voorkomen, netheid en nauwkeurigheid
- Oplossingsgericht en hands on mentaliteit
- Bereid om zichzelf te ontwikkelen alsook de medewerkers
- In teamverband kunnen werken

Wat wij bieden

We bieden u een fantastische opportuniteit in een uniek hotel concept in Antwerpen. Hier zal u werken in een team dat streeft naar succes en plezier op de werkvloer. U krijgt de kans om deel uit te maken van de opening van August, een unieke professionele ervaring. U ontvangt een competitief salaris met diverse voordelen. Gezien onze ambities, zullen er mogelijkheden voor groei zijn binnen onze organisatie. Je werktijden worden afgestemd op het business profiel van de afdeling.

Bij interesse? Stuur jouw motivatiebrief en CV naar work@august-antwerp.com.