

Functienaam:	sous-chef
Functieomschrijving:	<p>Sous-chef in Schaliënhuis, taverne/ restaurant/ feestlocatie.</p> <p>Voor meer informatie over de zaak (voorstelling, kaart, capaciteit, ...) ga naar www.schalienhuis.be.</p> <p>De sous-chef is verantwoordelijk voor alle warme bereidingen in de keuken. De meeste bereidingen (soepen, sauzen, videe, lasagne, fonds,...) gebeuren in de week in mise en place, daar het hoogtepunt van onze zaak in het weekend is.</p> <p>Tijdens de service bakt de sous chef de gerechten. Deze worden afgewerkt door een andere kok. Beide staan op gelijke voet met elkaar en zullen elkaar bijstaan indien nodig.</p>
Soort job:	Vaste Job/ voltijds
Aanbod en voordelen:	<ul style="list-style-type: none"> - Goede verdienste. - Voltijds contract. - Afwisselende, gevarieerde en verantwoordelijke job in een drukke, standvastige en gekende zaak. <p>'t Schaliënhuis bestaat immers 20 jaar. De chef heeft het samen met zijn partner (die instaat voor de zaal) overgenomen van zijn ouders.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aangename werksfeer met toffe jonge collega's. - Werken met verse en kwaliteitsvolle producten.
Werkervaring:	minstens 5 jaar ervaring
Studies:	» Geen specifieke studievereisten
Algemene vereisten:	<ul style="list-style-type: none"> - ervaring à la carte - vaktechnische ervaring - ordelijk & proper - opgewekt & snel - creatief & goede productkennis - flexibel & stressbestendig - zelfstandig kunnen werken - een teamplayer
Talen:	• NEDERLANDS - goed