

ERVAREN SOUS-CHEF M/V: VAN MAANDAG TOT VRIJDAG

Beaucoup Belge is een restaurant gelegen in het centrum van Brussel. We zijn op zoek naar een **ervaren en gemotiveerde sous-chef**.

Je hebt bij voorkeur kokschoon of een horeca-opleiding gevolgd of je hebt al enkele jaren ervaring opgedaan in een restaurant.

Taken:

- Keukenchef bijstaan en vervangen bij afwezigheid
- Zowel koude als warme gerechten bereiden voor en tijdens de service
- Kwaliteit en versheid van de ingrediënten controleren
- Hygiënische normen respecteren
- Orde, netheid en veiligheid in de keuken respecteren
- Schoonmaken van werkinstrumenten en werkplaats na de dienst
- Voorraad opvolgen, tekorten vaststellen en melden

Profiel:

- Je bent stressbestendig
- Je hebt geen schrik om je handen uit de mouwen te steken
- Je respecteert de keukenchef en je collega's
- Je kan goed functioneren binnen een team
- Je bent verzorgd
- Je neemt initiatief om het werk in de keuken te verbeteren en te vergemakkelijken
- Je bent flexibel en bereid om meer te werken indien nodig

We bieden een **voltijds contract** van onbepaalde duur.
Je werkt van maandag tot vrijdag, 9 services per week.

Zin om je te ontplooiën in een creatieve, jonge en dynamische omgeving?

STUUR JE C.V. NAAR INFO@BEAUCOUPBELGE.BE

SOUS-CHEF M/V EXPERIMENTÉ: DU LUNDI AU VENDREDI

Beaucoup Belge est un restaurant en plein centre de Bruxelles. Nous recherchons un **sous-chef expérimenté et motivé**.

Tu as suivi une formation horeca et tu as déjà quelques années d'expérience dans un restaurant.

Tâches:

- Assister le chef de cuisine et le remplacer en cas d'absence
- Mise-en -place et préparation avant et pendant le service
- Contrôle de la qualité et de la fraîcheur des produits
- Suivi du stock
- Nettoyage après les services
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité en cuisine
- Respect de l'ordre et de la propreté

Profile:

- Tu es résistant au stress
- Tu n'as pas peur de retrousser tes manches
- Tu respectes le chef de cuisine et tes collègues
- Tu aimes travailler en équipe
- Tu es soigné et ordonné
- Tu prends des initiatives afin d'améliorer et de faciliter le travail de la cuisine
- Tu es flexible et prêt à travailler plus si nécessaire

Nous t'offrons un **contrat CDI à Temps Plein, du lundi au vendredi, 9 services par semaine**.

Envie de saisir l'opportunité d'évoluer dans une équipe jeune, dynamique et créative?

ENVOI TON C.V. À INFO@BEAUCOUPBELGE.BE