

SOUSCHEF

As souschef, you assist Chef Nicolas Misera in organizing, delegating and controlling the daily work in the kitchen.

TASKS

- Managing the kitchen team.
- Organize and coordinate the work of the kitchen team.
- Preparing and developing menus, creating dishes.
- The pre-calculation and subsequent calculation of dishes.
- Training and coaching of employees.
- Managing the stock.
- Checking kitchen activities such as mise-en-place, preparations, storage and cleaning.
- Assist with all kitchen activities.
- Guaranteeing quality and taste.
- Ensuring order and tidiness in the kitchen.
- Supervising compliance with safety, Arbo and HACCP regulations.

PROFILE

- You are aware of current trends and kitchen techniques.
- All-round kitchen experience in gastronomic restaurants.
- You can contribute ideas for creative solutions and the optimization of quality and efficiency.
- You are a real team player, lively, energetic, motivated and able to motivate others.
- You are creative, result-oriented and flexible.
- An eye for detail and a “hands-on” mentality.
- You also continue to work calmly and purposefully under pressure.
- You have leadership capabilities.

SCHEDULE

- Full-time. AIRrepublic is open for lunch & dinner from Friday to Tuesday.

START DATE

- Immediately.

APPLY

- Send your CV and motivation to work@sergioherman.com

SOUSCHEF

Als souschef assisteer je de chef Nicolas Misera bij het organiseren, delegeren en controleren van de dagelijkse werkzaamheden in de keuken.

TAKEN

- Aansturen van de keukenbrigade.
- Organiseren en coördineren van de werkzaamheden van het keukenteam.
- Opstellen en uitwerken van menu's, samenstellen van gerechten.
- Het voor- en nacalculeren van gerechten.
- Opleiden en begeleiden van de medewerkers.
- Controleren van voorraadbeheer.
- Controleren van de keukenwerkzaamheden zoals de mise-en-place, bereidingen, bewaringen en schoonmaak.
- Assisteren bij alle keukenactiviteiten.
- Waarborgen van de kwaliteit en de smaak.
- Waken over orde en netheid in de keuken.
- Toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo en HACCP.

PROFIEL

- Je bent op de hoogte van de huidige trends en keukentechnieken.
- Allround keukenervaring in de sterrenrestaurants.
- Je kan meedenken ten behoeve van creatieve oplossingen en het optimaliseren van kwaliteit en efficiëntie.
- Je bent een echte teamplayer, levendig, energiek, gemotiveerd en in staat om anderen te motiveren.
- Je bent creatief, resultaatgericht en flexibel opgesteld.
- Oog voor detail en "hands-on"-mentaliteit.
- Je blijft ook onder druk rustig en doelgericht werken.
- Je hebt leidinggevende capaciteiten.

UURROOSTER

- Voltijds.
- AIRrepublic is van vrijdag t/m dinsdag geopend voor lunch & diner.

STARTDATUM

- Per direct.

SOLLICITEREN

- Stuur je CV en motivatie naar work@sergioherman.com