

CHEF DE PARTIE

As chef de partie you will be part of an international kitchen team consisting of talented and motivated young people who strive for perfection, under the professional guidance of Syrcó Bakker.

TASKS

- Providing cold and warm dishes.
- Making mise en place.
- Placing and checking orders.
- You work with the team to deliver the perfect service and quality.
- Ensuring order and tidiness in the kitchen.
- Assisting the chefs where necessary.

PROFILE

- Enthusiastic, passionate and ambitious.
- An eye for detail and a “hands-on” mentality.
- Stress resistant.
- You can work independently and act as a collegiate in a team.

SCHEDULE

- Full-time. The working week is from Wednesday evening to Sunday afternoon.

START DATE

- Immediately.

APPLY

- Send your CV and motivation to careers@sergiohermangroup.com

CHEF DE PARTIE

Als chef de partie maak je deel uit van een internationaal keukenteam dat bestaat uit getalenteerde en gemotiveerdere jonge mensen die streven naar perfectie, onder professionele leiding van Syrco Bakker.

TAKEN

- Het verzorgen van koude en warme gerechten.
- Mise en place en het maken van bestellingen.
- Samen met het team werk je mee om de perfecte service en kwaliteit af te leveren.
- Waken over orde en netheid in de keuken.
- Assisteren van de chefs waar nodig.
- Controleren van leveringen.

PROFIEL

- Enthousiast, gepassioneerd en zin om te groeien.
- Oog voor detail en “hands-on”-mentaliteit.
- Stressbestendig.
- Je kan zelfstandig werken en je collegiaal opstellen in een team.

UURROOSTER

- Voltijds. De werkweek is van woensdagavond t/m zondagmiddag.

STARTDATUM

- Per direct.

SOLLICITEREN

- Stuur je CV en motivatie naar careers@sergiohermangroup.com