

PATISSIER / BAKER

Pure C has an independently operating pastry department that provides the pastry for all our concepts in Cadzand plus the Strandhotel. Such as homemade viennoiserie, pralines and chocolate bars for the Strandhotel, classic cuisine inspired desserts for our luxury brasserie AIRrepublic, cakes for AIRcafé, mignardises and desserts for restaurant Pure C and desserts with Asian influences for Blueness.

TASKS

- Carrying out activities in the pastry, bakery and chocolate line.
- Placing orders with different suppliers.
- Checking deliveries.
- Ensuring order and tidiness in the kitchen.
- Compliance with safety, Arbo and HACCP regulations.

PROFILE

- Can contribute ideas for creative solutions and the optimization of quality and efficiency.
- You have an eye for detail in your own work and that of your colleagues.
- Enthusiastic, passionate and ambitious.
- An eye for detail and a “hands-on” mentality.
- You also continue to work calmly and purposefully under pressure.
- You can work independently and act as a collegiate in a team.

SCHEDULE

- Full-time. The working week can be determined in consultation.

START DATE

- Immediately.

APPLY

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

PATISSIER/BAKKER

Pure C heeft een zelfstandig opererende patisserie afdeling die de patisserie verzorgt voor al onze restaurantconcepten in Cadzand en het Strandhotel. Denk aan huisgemaakte viennoiserie, pralines en chocoladerepen voor het Strandhotel, op de klassieke keuken geïnspireerde desserts voor onze luxe brasserie AIRrepublic, taarten voor AIRcafé, mignardises en desserts voor restaurant Pure C en desserts met Aziatische invloeden voor Blueness.

TAKEN

- Verricht (voor-)bereidende werkzaamheden in de patisserie, bakkerij en chocolaterie.
- Plaatsen van bestellingen bij verschillende leveranciers.
- Controleren van leveringen.
- Waken over orde en netheid in de keuken.
- Naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo en HACCP.

PROFIEL

- Kan meedenken ten behoeve van creatieve oplossingen en het optimaliseren van kwaliteit en efficiëntie.
- Je hebt oog voor detail in eigen werkzaamheden en die van je collega's.
- Enthousiast, gepassioneerd en zin om te groeien.
- Oog voor detail en "hands-on"-mentaliteit.
- Je blijft ook onder druk rustig en doelgericht werken.
- Je kan zelfstandig werken en je collegiaal opstellen in een team.

UURROOSTER

- Voltijds. De werkweek is in onderling overleg te bepalen.

STARTDATUM

- Per direct.

SOLLICITEREN

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