# Chef-kok

***Taken:***

* *Zelfstandig klaarzetten van de keuken “mise-en-place”*
* *Dragen van de eindverantwoordelijkheid van een banket*
* *Aansturen van een keuken-team*
* *Respecteren van de HACCP wetgeving*
* *Food-cost berekening*
* *Maken van nieuwe menu’s, gerechten …*

# Startdatum:

* *Onmiddellijk of in overeenkomst*

# Profiel:

* *Punctueel*
* *Creatief*
* *Meedenkend*
* *Bereid om de keuken naar het beste niveau te brengen*
* *Stressbestendig*
* *Hotelschooldiploma of opleiding in de horeca of voldoende ervaring vereist*
* *Communicatief met management*

# Aanbod:

* *Familiezaak die reeds 65 jaar bestaat*
* *Familiale sfeer*
* *3 de generatie*
* *Mooi kader / groene omgeving / succesvolle zaak*
* *Jong team*
* *Sluitingsdag woensdag*
* *Ons restaurant/eventlocatie bevinden zich in Lochristi (Oost-Vlaanderen)*
* *Flexibele uren zijn mogelijk (voornamelijk weekend-werk in de week eerder sporadisch)*