

Silver Tie Recruitment – Chefkok te Grandis Deinze

Chefkok Deinze

Functieomschrijving:

Als Chefkok bij Grandis Deinze ben je verantwoordelijk voor het creëren van uitzonderlijke gerechten en het leiden van ons keukenteam. Je speelt een cruciale rol in het ontwikkelen van ons menu, waarbij je gebruikmaakt van seizoensgebonden en lokale ingrediënten. Je hebt een passie voor koken, oog voor detail en een constante drang naar perfectie.

Verantwoordelijkheden:

- Ontwikkelen en vernieuwen van het menu in samenwerking met het management.
- Bereiden van hoogwaardige gerechten volgens de hoogste standaarden.
- Leidinggeven aan en trainen van het keukenteam.
- Zorgen voor een efficiënte en georganiseerde keuken.
- Toezien op naleving van gezondheids- en veiligheidsvoorschriften.
- Beheren van de inkoop en voorraadbeheer.
- Inspelen op de feedback van gasten en het verbeteren van de culinaire ervaring.

Wat wordt er verwacht van jou?

- Minimaal 1 jaar ervaring als Chefkok in een vergelijkbare omgeving.
- Diepgaande kennis van culinaire technieken en trends.
- Creatief en innovatief in het ontwikkelen van nieuwe gerechten.
- Uitstekende leiderschaps- en communicatieve vaardigheden.
- Vermogen om onder druk te werken en deadlines te halen.
- Flexibel en bereid om avonden en weekenden te werken.
- Beheersing van HACCP-normen en andere relevante regelgeving.

Wat bieden wij jou?

- Een dynamische en inspirerende werkomgeving.
- Competitief salaris en secundaire arbeidsvoorwaarden.
- Mogelijkheden voor professionele groei en ontwikkeling.
- Werken met een gepassioneerd en toegewijd team.

Hospitium Gent NV • erkend als uitzendkantoor: VG. 2194/U | 00436-406-20171020 | W.DISP.1280 | DG-LAV-033

Silver Tie Payroll NV • erkend als uitzendkantoor: VG. 2369/U | 20320-406-20230127 | W.DISP.1911

Privacy policy omtrent GDPR is altijd raadpleegbaar

<https://silvertie.be/>