



Vacature sous chef resto LEO in Leopoldskazerne te Gent

Situering

In maart 2024 verhuizen alle provinciale diensten naar de Leopoldskazerne te Gent. Hier bouwt de provincie behalve burelen voor het personeel ook een splinternieuwe keuken met restaurant, bistro en terras, die ook toegankelijk zullen zijn voor bezoekers en studenten van het CVO. Daarnaast worden zalen verhuurd die we samen met de provincie optimaal inzetten en verhuren aan derden.

Er zijn 481 werkplekken (voor 830 personeelsleden). In het restaurant met circa 130 zitplaatsen (exclusief terras) leggen we de klemtoon op lokale en gezonde voeding (Oost-Vlaamse streekproducten, korte keten, bio, fairtrade...). Er komt geen bediening aangezien er wordt gewerkt volgens selfservice concept.

Op bepaalde momenten zullen we de catering voor de zaalverhuur in de provincie op ons nemen. Hiervoor zal een aangepast aanbod voorzien worden waarbij we kunnen afwijken van de zelfbediening en meer op maat werken met bediening en een menu.

Functieomschrijving

Voor ons nieuwe restaurant LEO, Lekker Oost-Vlaams zijn we op zoek naar een enthousiaste rechterhand voor onze chef.

Bedoeling is dat je ons team versterkt tijdens de dienst. Een leuke en uitdagende job in een tof en gemotiveerd team.

Ben jij de rechterhand van de chef die we zoeken? Solliciteer dan nu met jouw cv en motivatiebrief. We kijken alvast uit naar een eerste kennismaking!

Jobgerelateerde competenties

Je werkt samen met de chef en zorgt ervoor dat onze gasten van een lekkere en verzorgde maaltijd genieten. Je hebt een passie voor streekproducten.

- Je bent mee de eindverantwoordelijke voor de keuken.
- Het samen met de chef begeleiden en motiveren van keukenpersoneel.
- De bereiding en de productie van gerechten zelfstandig uitvoeren.
- De gerechten opmaken om op te dienen (presentatie, samenstelling en afwerking)
- Gerechten serveren in ons free-flow restaurant.
- Bereidingen en producten verpakken en etiketteren (fabricatie- en houdbaarheidsdata).
- Alle regels opvolgen van HACCP.
- De voorraad opvolgen, tekorten vaststellen.
- De goederen ontvangen en controleren.
- De goederen opslaan in een koelkamer of voorraadkamer.
- Flexibiliteit om ook andere logistieke taken (bvb. afwassen, afruimen, bediening, barwerk, broodjes klaarmaken, ...) op jou te nemen.

Profiel

- Je hebt een diploma Hotel en/of Grootkeuken en bij voorkeur minimaal 3 jaar beroepservaring.
- Je hebt zin voor orde en netheid en je hebt een grondige kennis van HACCP.
- Je bent klantvriendelijk en servicegericht.
- Je spreekt vlot Nederlands.
- Je kan in een team werken en helpt waar nodig.
- Je hebt een passie voor werken met regionale producten.
- Je hebt ervaring met de vegetarische en vegan keuken.

Aanbod

Een vast contract stelsel 38 uur per week met variabel uurrooster van maandag tot vrijdag.

Afhankelijk van de drukte en boekingen behoort avondwerk soms tot de opdracht.

Paritair Comité 302 met VIII A112 en arbeidsvoorwaarden zoals in de horeca (overuren, barema's).

Maaltijdcheques per gewerkte dag.

Hospitalisatieverzekering.

Groepsverzekering.

Aangename werksfeer met toffe collega's.

Opleidingen en trainingen op de werkvloer.

Waar & hoe solliciteren?

Bel ons, schrijf ons, laat ons iets weten! Uiterste sollicitatiedatum is 12 januari 2024.

Stuur je CV met motivatiebrief naar Nancy Taghon, nancy.taghon@erov.be of EROV vzw, Woodrow Wilsonplein 2, 9000 Gent of 09/267 86 10

Alle info bij Peter Goossens, peter.goossens@erov.be : 0487/49 10 43

Plaats van tewerkstelling

Provinciehuis Oost-Vlaanderen
Resto LEO Lekker Oost-Vlaams
Charles de Kerchovelaan 189
9000 Gent