



Corsendonk
Hotels

Sous-chef (Voltijds) @Corsendonk Duinse Polders

Functieomschrijving

Corsendonk Duinse Polders is gelegen in de populaire en levendige badstad Blankenberge en zo het uitgelezen vakantiecentrum voor strandliefhebbers. Het hotel is slechts enkele tientallen meters verwijderd van het strand. Ook op het domein zelf zijn er vele recreatiemogelijkheden; het speelplein en de minigolf-, tennis-, volleybal- en basketbalterreinen zorgen ervoor dat onze gasten zich geen minuut moeten vervelen.

Takenpakket?

- U zal mede instaan voor een keuken die inzet op verschillende domeinen zoals culinaire weekends, feesten, recepties, dagelijkse menukaart.
- Mede-controle over de dagdagelijkse werking in de keuken
- Leiding nemen bij afwezigheid van de chef
- Uitvoeren en delegeren van de mise-en-place
- Medeverantwortelijkheid voor de kwaliteit
- Controle op de vooropgestelde kwaliteitseisen
- Bereiden en garneren van gerechten tijdens de service
- Kunnen omgaan met hoog volume
- Controle en opvolging van HACCP
- Onderhoud keuken tijdens en na de service
- Controleren van de bestellingen + stockbeheer

Aanbod?

- U komt terecht in een jong en enthousiast team
- Een leuke, uitdagende functie binnen een dynamische en groeiende organisatie
- Een aantrekkelijke en correcte verloning volgens PC 302 Horeca met extralegale voordelen
- Doorgroeimogelijkheden tot Head Chef na positieve evaluatie

Profiel?

- U volgde een opleiding aan de hotelschool
- U hebt reeds ervaring in een gelijkaardige functie
- U bent flexibel en leergierig
- U werkt nauwkeurig en zelfstandig
- U kan vlot samenwerken met andere afdelingen
- U bent een echte team player

Plaats tewerkstelling

Hotel [Corsendonk Duinse Polders](#) (Blankenberge)
A. Ruzettelaan 195, 8370 Blankenberge

Solliciteren?

Contact: Mevr. Marije Adams
Gelieve uw CV te bezorgen aan adams@corsendonkhotels.com