

HULPKOK PARTTIME JOB



VOORSTELLING BEDRIJF

AUB SVP is een onderneming met passie voor horeca. Onder leiding van ingenieur-architect en chef Joris Lens wordt er gewerkt aan de meest uiteenlopende projecten, gaande van catering tot pop-up projecten en volwaardige uitbatingen van a tot z.

Duurzaamheid

Al ons eten is vers en huisgemaakt. We werken lokaal en seizoensgebonden. Het merendeel van onze gerechten bevat enkel plantaardige producten. We minimaliseren voedseloverschotten en werken met recuperatie materialen voor interieurinrichting.

Esthetiek

We houden van alles dat mooi en verzorgd is. Of het nu gaat over een interieur, een cocktail, een gerecht of een kerstkaartje, we proberen steeds een positief gevoel op te wekken bij de klant door de uitstraling van onze creaties.

Lekker eten

We houden van alle soorten lekker en kwaliteitsvol eten en willen die passie met onze gasten delen.

Meer weten?

www.aub-svp.be
www.cafedemarkten.be
www.mazeltov-streetfood.be

DOEL VAN DE FUNCTIE

Je werkt in de keuken van Café De Markten. Je maakt een goede en volledige mise-en-place. Tijdens de service zorg je ervoor dat klanten snel hun eten krijgen. De gerechten die je maakt zijn verzorgd. Wanneer je werkdag erop zit laat je je werkplek proper achter.



HULPKOK PARTTIME JOB



COMPETENTIES

- Diploma vereiste: geen
- Werkervaring: minstens 1 werkervaring in een professionele keuken.
- Je hebt een liefde voor lekker eten.
- Je bent van nature positief ingesteld en bent gemotiveerd om als kok aan de slag te gaan.
- Een rush in de keuken geeft je energie.
- Je werkt graag met andere mensen samen.
- Je volgt gemaakte afspraken stipt op. De gerechten worden steeds perfect gemaakt zoals aangeleerd.
- Je voelt je verantwoordelijk voor het werk dat je krijgt en je werkt taken af
- Je werkt graag autonoom en neemt initiatief waar mogelijk, maar durft hulp te vragen waar nodig.
- Je bent sociaal en communicatief vaardig.
- Je hebt een sterk engagement. Je bent iemand waarop we kunnen rekenen, en dit op lange termijn.
- Je bent flexibel inzetbaar en leergierig.
- Je begrijpt dat werken in de horeca ook avond- en weekendwerk inhoudt.

AANBOD

- Je werkt in een mooie omgeving met een fantastisch team.
- Je krijgt een intensieve, interne opleiding. Je wordt persoonlijk begeleid bij je opstart.
- Je werkt 5 halve dagen per week. In een latere fase kan deze job, indien gewenst, uitgebreid worden naar een fulltime job.

