



DE REPUBLIEK
ST-JAKOBSSTRAAT 36
8000 BRUGGE

DE REPUBLIEK GRAND CAFE

VACATURE CHEF DE PARTIE (M/V/X)

FULL TIME

OVER DE REPUBLIEK

De Republiek is een creatief knooppunt in de Brugse binnenstad, een dynamisch huis waar mensen elkaar kruisen en ontmoeten. In ons Grand Café serveren we een dagelijks wisselende lunch, verse producten van local heroes, tapas met een twist ... Voor de uitbreiding van onze keukenploeg zijn we op zoek naar een full-time **chef de partie**.

FUNCTIEOMSCHRIJVING

Wij zijn op zoek naar iemand die onderdeel wil uitmaken van een team van gemotiveerde en ondernemende koks. Je ondersteunt bij het samenstellen en bereiden van een lokale à-la-carte kaart, dit met een internationale touch. De kaart wordt aangevuld met dagelijks wisselende lunches waarbij je de kans krijgt je eigen persoonlijkheid in de gerechten te verwerken. Duurzame, eerlijke en verse producten staan hierbij op de voorgrond. Je helpt ons met het realiseren van ons doel: het verzorgen van een topservice in een ongedwongen setting.

In deze functie coördineer en superviseer je de werkzaamheden van de keukenmedewerkers en afwassers bij afwezigheid van de chef of sous-chef. Je denkt conceptueel mee in functie van De Republiek met inzicht in de behoeftes van de gasten. Je stelt recepturen samen en levert een bijdrage aan de ontwikkeling of vernieuwing van de menukaart. Je plant daarbij ook de hoeveelheden voor te bereiden producten en bewaakt het verantwoord gebruik van grondstoffen. Je verricht voor de uitvoering van de gerechten voorbereidende werkzaamheden, staat in voor de bereiding ervan en controleert of ze voldoen aan presentatie-eisen.

Daarnaast heb je ook bepaalde algemene en administratieve taken zoals het mee helpen opleiden en inwerken van (nieuwe) keukenmedewerkers, deelnemen aan overleg met collega's en chef(s), bijhouden van bestel- en leverbonnen ...

PROFIEL

- Je hart klopt voor een duurzaam horecawezen
- Je schrijft je in de missie van De Republiek in
- Je neemt initiatief, pakt de zaken zelfstandig aan
- Je denkt analytisch, bent stressbestendig en kan het overzicht bewaren
- Je werkt proactief, streeft kwaliteit na en hebt oog voor stijl en detail
- Je bent flexibel, positief ingesteld en denkt oplossingsgericht
- Je kan samenwerken
- Je hebt geen probleem met flexibele werkuren, avond- en weekendwerk
- Je toont belangstelling voor anderen
- Je spreekt vloeiend Nederlands
- Je hebt minstens twee jaar relevante keukenervaring

PLAATS IN DE ORGANISATIE

Je maakt deel uit van het keukenteam en zorgt dat je zowel de warme als koude kant onder de knie hebt. Ook aan de pas ben je in je sas. Je vormt het verlengstuk van de Chef en Sous-Chef. Daarnaast stuur je ook onze keukenmedewerkers, afwassers in hun activiteiten aan. Je verbetert en versterkt het culinaire verhaal van De Republiek en legt de lat elke dag net iets hoger om tot een kwaliteitsvolle, betaalbare en duurzame eetkaart te komen.

AANBOD

- een fulltime contract (38u) van bepaalde duur, met kans op onbepaalde duur
- verloning volgens PC 302 – cat VI
- vierdagen werkweek
- een boeiende job op een aanstekelijke plek en dito team

SOLLICITEREN

Stuur je cv en motivatiebrief met vermelding 'Vacature chef de partie' naar ikwilwerken@republiekbrugge.be t.a.v. Stijn Van Wynsberghe ten laatste op 30/04/2021 voor middernacht.

www.republiekbrugge.be