



Mimi's trattoria is op zoek naar een nieuwe kok! Ben jij gepassioneerd door horeca? Heb jij een goede feeling met koken? Ben jij stressbestendig?

Zei je driemaal 'ja'?

Dan ben jij de geknipte kandidaat!

Je staat in voor:

- de productie & service van het à la carte restaurant
- de bereiding van koude/warme gerechten volgens afgesproken recepturen
- het respecteren van de veiligheids-, kwaliteits- en hygiënenormen (HACCP)
- zorg je ervoor dat onze gasten de
- passie van onze keuken
- voelen en proeven. Ook met de
- presentatie op de borden
- weet je te charmeren en inspireren.
- je verdeelt de taken, plant en organiseert alle activiteiten: van de mis-en-place tot de garnering van de gerechten.

**Job gerelateerd:**

- Menu's opstellen
- De tarieven voor gerechten opstellen
- De planning van het keukenpersoneel opstellen volgens de verwachte drukte en de voortgang van de voorbereidingen
- De bereiding van de gerechten superviseren
- Het dressereren en de opmaak van borden of schalen uitvoeren of controleren
- Het naleven van de werkprocedures en de regels voor hygiëne en voedselveiligheid controleren
- Leveranciers of dienstverleners

Deze baan brengt veel verantwoordelijkheid met zich mee, maar die geven we graag. Je kunt jezelf blijven ontwikkelen dankzij je persoonlijk opleidingsbudget. Wil je als chef-kok je interesses en vaardigheden natuurlijk blijven ontwikkelen? En daar proeven we ook de voordelen van!

## Contactpersoon: Martin Kolev



**+32494088740**



**info@mimi-s.com**

**Sollicitatie-adres:**

**Donk 45**

**2360 OUD-TURNHOUT**