



## HERTOG JAN \*\*\* RESTAURANT GROUP

Na de sluiting van hun 3 sterrenrestaurant werd Hertog Jan omgevormd tot de Hertog Jan\*\*\* Restaurant Group. Deze groep bundelt alle restaurants en activiteiten van Gert De Mangeleer en Joachim Boudens.

Voor de verdere uitbouw van hun restaurants en de opstart van nieuwe projecten zijn zij op zoek naar:

Functie omschrijving: Chef Kok voor Bar Bulot at Botanic Hotel Antwerpen

Als chef neem je leiding en verantwoordelijkheid in de keuken. Je rapporteert rechtstreeks aan creative-founder Gert De Mangeleer. Je stuurt op een coachende manier jouw keukenteam aan en staat tussen hen om uit te leggen, bij te sturen en te controleren. Je zorgt tevens ook voor een optimale sfeer in de groep.

### Taken:

- Personeelsplanning:
  - o Je stelt de werkplanning van het keukenpersoneel op: je helpt uurroosters op te stellen en wijst verschillende taken toe aan de leden van jouw team.
  - o Je zorgt dat de gemaakte planning strikt wordt nageleefd.
  - o Je zorgt voor de opleiding en begeleiding van de medewerkers.
  - o Je motiveert het team en zorgt voor een goede sfeer op de werkvloer.
  - o Je stimuleert vakontwikkeling.
  - o Je vormt de schakel tussen jouw team en de directie
  - o Je controleert of alle taken naar behoren worden uitgevoerd om een goede werking van het team te garanderen.
  
- Tijdens de dienst:
  - o Je bent elke dienst aanwezig in de keuken
  - o Je bent verantwoordelijk voor alle gerechten die de keuken verlaten en controleert elk gerecht op kwaliteit van cuisson en presentatie
  - o Je stuurt je team aan aan zodat de service vlot verloopt en de wachttijden niet oplopen
  
- Provisie en bestellingen:
  - o Je beheert de aankoop en de stock
  - o Je stelt bestellijsten op en geeft ze door aan de leveranciers of aan de aankoopdienst.

### **Members of our family:**

Less Eatery | Bar Bulot | Hertog Jan Events | More by Hertog Jan | Joachim Boudens Consulting | Gert De Mangeleer Consulting



## HERTOG JAN \*\*\* RESTAURANT GROUP

- Je ontvangt leveringen en controleert die op kwaliteit en hoeveelheid, je zorgt voor retouren en maakt de inventaris op.
- Supervisie:
  - Je geeft aanwijzingen en instructies aan jouw team en zorgt voor efficiënte werkvoortgang.
  - Je lost problemen op en springt in als dat nodig is.
  - Je superviseert volgende punten van de mise en place en bereidingen:
    - de kwaliteit
    - gaartijden
    - de correcte toepassing van recepten of technische fiches
    - correcte verwerking van de goederen
    - portionering
    - presentatie
  - Je controleert alles op smaak
  - Je controleer hoe de bewaring van gerechten en voedingsmiddelen gebeuren.
  - Je controleert de orde en netheid van koel- en vrieskamers.
  - Je let op de houdbaarheid en controleert de voorraad (FIFO).
  - Je controleert de afvalverwerking.
  - Je houdt toezicht op hygiëne, orde en netheid in de keuken en op het voorkomen en de hygiëne van het personeel.
  - Je controleert de naleving van de veiligheidsnormen en andere richtlijnen die zijn opgelegd.
- Boekhouding & Administratie:
  - Je verwerkt allerlei gegevens en eventueel voer je ze in op de pc zoals:
    - gepresteerde werkuren
    - ziekte en verlof
    - calculatie kostprijs gerechten
    - voorraadbeheer
    - bestellingen
    - verbruik
  - Je controleert elke factuur die binnenkomt en volgt alles op met de leveranciers in geval van fouten.
- Vak- en productontwikkeling:
  - Je wordt opgeleid door Gert om het recept perfect te kunnen overbrengen naar jouw team en samen het vooropgestelde resultaat te halen.
  - Je volgt trends en nieuwe technologieën op en je bezoekt vakbeurzen.

### **Members of our family:**

Less Eatery | Bar Bulot | Hertog Jan Events | More by Hertog Jan | Joachim Boudens Consulting | Gert De Mangeleer Consulting



## HERTOG JAN \*\*\* RESTAURANT GROUP

- Je stelt technische fiches of handleidingen op voor je team
- Je geeft aanwijzingen voor aankoop van of investeringen in keukenmateriaal.
- Je denkt mee om dagelijkse productieprocessen te optimaliseren.

### Wat vragen wij:

Gert en Joachim zijn altijd op zoek naar mensen die passen binnen de visie van hun Hertog Jan\*\*\* Restaurant Group. Ze vinden een positieve uitstraling, juiste mentaliteit, teamspirit en de goesting om bij te leren heel belangrijk. Daarom hechten ze veel belang aan opleiding en begeleiding van nieuwe medewerkers. Ze zijn ervan overtuigd dat iedereen in iets goed is en zien het als een uitdaging hun medewerkers zowel op persoonlijk als professioneel vlak mee te laten groeien met hun bedrijf.

Als executive chef verlangen zij dat je de waarden en visie van hun Hertog Jan\*\*\* Restaurant Group mee uitdraagt en overbrengt naar jouw team. Je bent verantwoordelijk voor de goede werking van jouw departement en je rapporteert rechtstreeks aan hen. Ze verwachten van een executive chef veel toewijding en oog voor detail waarbij je streeft naar perfectie om de gerechten zoals vooropgesteld goed tot bij onze gasten te brengen. Tegelijk bewaak je ten alle tijden de hoge kwaliteitseisen die wij stellen en sta je open voor de feedback die van hen komt om het kwaliteitsniveau te handhaven en/of te verhogen.

### Aanbod & Voordelen:

- Je werkt binnen de Hertog Jan\*\*\* Restaurant Group. Gert De Mangeleer en Joachim Boudens willen onder deze noemer al hun toekomstige restaurants en projecten vormgeven en aansturen. De groep is in verschillende segmenten van de horeca actief. Dit biedt de medewerkers de kans om door te groeien.
- Je komt terecht in een dynamisch bedrijf in volle groei.
- Leerrijke en boeiende job met veel uitdagingen.
- Aantrekkelijk loonpakket met verschillende extralegale voordelen.
- Je zal werken in de keuken van Bar Bulot at Botanic Antwerp
- Ervaring is een absolute must. Er wordt steeds een doorgedreven in house training voorzien bij aanvang van de job.
- Voltijds contract
- Er is veel aandacht voor persoonlijke ontwikkeling.

#### **Members of our family:**

Less Eatery | Bar Bulot | Hertog Jan Events | More by Hertog Jan | Joachim Boudens Consulting | Gert De Mangeleer Consulting