

# MY GUSTO

CATERING & TRAITEUR

## VACATURE EXECUTIVE CHEF

Onze Executive Chef is verantwoordelijk voor het reilen en zeilen binnen onze keuken: de volledige organisatie en het keukenteam vallen onder jouw verantwoordelijkheid. Daarnaast ben je eindverantwoordelijke voor de kwaliteit van de verschillende gerechten.

### VOORNAAMSTE VERANTWOORDELIJKHEDEN

- Menuplanning: bespreken en opstellen van het menu.
- Coördineren en superviseren van de werkzaamheden van het keukenpersoneel.
- Strikte naleving van HACCP.
- Controleren van de foodcost.
- Opstellen van de uurroosters voor de volledige keukenbrigade.
- Plaatsen en controleren van de bestellingen.
- In deze functie rapporteer je wekelijks aan het management.

### PROFIEL

- Je hebt een achtergrond als chef of souschef.
- Je bent creatief en gepassioneerd door food!
- Je bent motivator van het team en werkt dus ook mee.
- Je draagt hygiëne hoog in het vaandel.
- Je hebt technische kennis in à la carte en catering.
- Je bent een echte peoplemanager met uitstekende communicatieskills.
- Je staat open voor feedback.
- enigszins administratief onderlegd, maar met focus op de operaties.
- Je spreekt perfect Nederlands.
- Je bent flexibel naar avond- en weekendwerk toe.

### WAT BIEDEN WE JE AAN?

- » Wij bieden je een voltijds contract met onbepaalde duur en prima salaris met extralegale voordelen.
- » Je kunt onmiddellijk aan de slag gaan.

SOLLICITATIES: [JULIE@MYGUSTO.BE](mailto:JULIE@MYGUSTO.BE)