



## Commis Cuisine

### Ons bedrijf

Droomt u ervan te groeien in de wereld van de gastronomie en bent u op zoek naar een unieke plek om uw vaardigheden te ontwikkelen? Le Plaza biedt u een 5\* kans!

Hotel Le Plaza is geopend sinds 1930 en is de perfecte plaats om Brussel en al zijn schatten te ontdekken. Als enige Hotel Gebrevetteerd Hofleverancier België in Brussel staan we garant voor een persoonlijk onthaal en streven we een hoog niveau van service na voor onze gasten. Talrijke persoonlijkheden uit de aristocratische, politieke en artistieke wereld hebben hier reeds verbleven.

In het unieke kader van zijn schitterende salons en zijn prachtige Theater biedt Le Plaza een brede waaier van diensten aan, zoals de organisatie van congressen en conferenties, galadiners, cocktails, enz. ... voor tot 600 personen!

De keukens van Hotel Le Plaza staan onder leiding van Chef Olivier Bontemps die door zijn vakkennis, zijn luisterend oor en zijn ruimdenkendheid van elke maaltijd en elk evenement een succes weet te maken.

Onze keuken is elegant, met een focus op smaak en aroma, om een hoogwaardige culinaire ervaring te garanderen.

Creativiteit, innovatie en vakkennis zijn dus belangrijke troeven!

### Uw profiel

U bent serieus, georganiseerd, eerlijk en moedig. Daarnaast vragen we de volgende vaardigheden:

- kennis van HACCP-normen
- een diploma hospitality is een troef

### Uw functie

In deze functie assisteert u de Sous-Chef en de Chef de Partie, door

- te zorgen voor de mise en place, de bereidingen en schikking van de gerechten
- het bereiden en uitsturen van banketten
- het opruimen en hygiënisch bewaren van de voedingsmiddelen na de service
- af en toe het ontbijt klaar te maken: ontbijtkoekjes bakken en het buffet aanvullen
- de keuken schoon en opgeruimd te houden

### Uw werkuren

- uw werktijden (38 uur/week) zullen gevarieerd zijn en voornamelijk ononderbroken

### Uw startdatum

- met u te bepalen naargelang uw beschikbaarheid

### Dit is wat wij u bieden

- een vast contract
- een aantrekkelijk salarispakket bestaande uit
  - o 100% vergoeding van de kosten van openbaar vervoer



Fourmizieur Brevet de la Cour de Belgique  
Gebrevetteerd Hofleverancier van België



HOTEL • MEETINGS • EVENTS

- o betaalde vakantiedagen
- o een 13e maand
- o een pensioenplan
- o hospitalisatieverzekering
- o eco-chèques,
- een gezellige, familiale en aangename werkomgeving (personeelsfeest, incentives, enz.)
- de mogelijkheid om zich binnen het bedrijf te ontwikkelen dankzij opleidingen en ervaring

\*\*\*

Wilt u deel uitmaken van een jong en dynamisch team? Neem dan contact op met Corine De Roy op dit e-mailadres: [corine.deroy@leplaza.be](mailto:corine.deroy@leplaza.be), en stuur haar onmiddellijk uw CV en sollicitatiebrief!



*Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique  
Gebrevesteerd Hogeverancier van België*

Bd. Adolphe Max, 118-126  
1000 Brussels – Belgium

[www.leplaza.be](http://www.leplaza.be)

T. +32 (0) 2 278 01 00  
F. +32 (0) 2 278 01 01

[reservation@leplaza.be](mailto:reservation@leplaza.be)

V.A.T. BE 0425 555 727  
RPM. Brussels  
FORTIS : IBAN BE06 2100 8430 9422  
CODE BIC : GEBABEBB

MEMBER OF  
**WORLDHOTELS**  
DELUXE COLLECTION