



HOTEL • MEETINGS • EVENTS

Sous-Chef Banket

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

In nauwe samenwerking met de Chef, deelt de Sous-Chef Banket zijn of haar passie voor koken met de rest van de keukenbrigade en de gasten. Creativiteit, zelfstandigheid, gevoel voor kwalitatief werk en vooral een passie voor het vak zijn kwaliteiten die u bezit; daarnaast verwachten we de volgende vaardigheden:

- een diploma van een hotel- of koksschool
- Minstens 3 jaar ervaring in de functie of een ervaren chef de partie die wil doorgroeien
- kennis van HACCP-normen
- het talent om een team te leiden

Uw functie

U zal de Chef ondersteunen en assisteren door:

- het leiden en superviseren van een dynamisch en gemotiveerd team
- het realiseren van culinaire bereidingen volgens de door de Chef opgestelde methodes en richtlijnen
- het meewerken aan de uitwerking van menu's en menukaarten
- de toepassing en handhaving van de HACCP-hygiëne- en conserveringsmaatregelen
- het deelnemen aan het kostenbeheer en beheren van voorraden en stocks

De "essentials"

De volgende vaardigheden zijn essentieel:

- een onberispelijke presentatie
- uiterste naleving van de hygiënevoorschriften
- Organisatorische vaardigheden om zowel de culinaire bereidingen (individuele klanten of banketten) als de service tot een goed einde te brengen



Fourmizieur Brevet de la Cour de Belgique
Gebrevetteerd Hofleverancier van België



HOTEL • MEETINGS • EVENTS

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
 - o betaalde vakantiedagen
 - o een 13^e 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 door opleiding en ervaring

*

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



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