

Onze opdrachtgever: Craywinkelhof (<https://craywinkelhof.be/>) is een vat vol geschiedenis. De wortels gaan meer dan 100 jaar terug, naar 1893, toen Germaan Van Obbergen (laatste bierbrouwer in 1917) een kleine hoevebrouwerij startte tussen Leuven en Diest. Het project was van korte duur, want tijdens WOI namen de Duitsers al het brouwmateriaal in beslag. In 2010 kwam met Louis Schrevens de vijfde generatie aan het roer. Met een hart voor brouwen en een hoofd vol ambitie blies hij de brouwerij nieuw leven in. Ondertussen is Craywinkelhof uitgegroeid tot een bruisend geheel met logies, Streekbistro en feestzalen.

Om hun team te versterken kijken ze uit naar een:

Sous-chef Streekbistro & events M/V/X

(fulltime tewerkstelling)

WAT WORDT ER VAN JE VERWACHT? ALS SOUS-CHEF:

- 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. Alles straalt fierheid uit
- Heb je een passie voor koken
- Kan je zelfstandig gerechten bereiden
- Werk je uitvoerend, onder leiding van onze chefs
- Werk je onze seizoensgebonden **menukaarten** uit
- Ben je creatief: je bedenkt **nieuwe** seizoensgebonden **gerechten** met onze streekproducten, je bent steeds op zoek naar nieuwe ideeën en inspiratie.
- Hou je de vinger aan de pols wat betreft werkwijze, **hygiëne** en **kwaliteit** en stuurt bij waar nodig.
- Bewaak je mee de netheid en orde in de keuken. Aan het einde van de shift zorg je er mee voor dat de werkplek spik en span is.
- Leid je nieuwe keukenmedewerkers op
- Weet je het hoofd koel te houden.
- **Werk je nauw samen met de chefs**, met je **collega's** in de keuken, bediening en administratie.

WAT IS JE PROFIEL?

- Je hebt ervaring als **kok**.
- Je hebt een **passie voor koken**.
- Je bent **organisatorisch** sterk, denkt in termen van oplossingen en **pakt de dingen aan**.
- Je drukt je goed uit in het **Nederlands**.
- Je beheerst **culinaire technieken** en hebt **vakinhoudelijke kennis** van voeding en bereidingstechnieken
- **Je ben flexibel**, bereid om op verschillende tijden te werken, in het weekend en tijdens feestdagen. Onze Streekbistro is geopend van vrijdag tot en met maandag. Events en feesten gaan vaak en voornamelijk in het **weekend en 's avonds** door. Dit mag je niet afschrikken.
- Je bent **optimistisch, stressbestendig** en je vindt het fijn om deel uit te maken van een ploeg.

WAT WORDT JE AANGEBODEN?

- Je komt terecht in een **groeidend familiebedrijf met een open no-nonsens cultuur**.
- Een **afwisselende functie** met ruimte voor eigen initiatief.
- Je krijgt een **contract van onbepaalde duur** (38-urenweek) met een marktconform salaris.
- Op **regelmatige basis** heb je ook een **weekend vrij**, dit in overleg met de collega's.