



MAVEN

NOBLE MEAT CRAFT

CHEF KOUDE KANT

MAVEN is een duurzaam concept met de expertise van gerenommeerd beenhouwer Luc De Laet, de passie van horecaondernemer Wim Van der Borghet en het peper en zout van jong talent Jules Koninckx. In de keuken leggen we de nadruk op 'noble meat craft', de bereiding van edele ambachtsproducten en we garanderen op deze manier een ongekende en bewuste smaakbeleving. Het gebouw in de Luikstraat 4, waar MAVEN is, is een onderdeel van wat vroeger de Luiknatie was. Op de menukaart: het betere vlees. MAVEN is elke dag open. Voor ons trendy vleesrestaurant MAVEN, gelegen op het hippe Antwerpen Zuid, zijn wij op zoek naar een gedreven en ervaren CHEF KOUDE KEUKEN.

Verantwoordelijkheden:

Leidinggeven aan het team van de koude keuken en zorgen voor een efficiënte en soepele werking.
Toezicht houden op de kwaliteit van alle gerechten die de koude keuken verlaten.
Samenwerken met andere chefs en keukenmedewerkers om een naadloze gastronomische ervaring voor onze gasten te garanderen.
Zorgen voor naleving van de voedsel- en veiligheidsvoorschriften.

Vereisten:

Aantoonbare ervaring als Chef in een professionele keuken, bij voorkeur met focus op koude gerechten.
Diepgaande kennis van ingrediënten en technieken voor koude gerechten.
Uitstekende leiderschaps- en communicatievaardigheden.
Vermogen om onder druk te presteren en een hoog tempo te handhaven.
Inzicht in voedsel- en veiligheidsvoorschriften en ervaring met het handhaven van deze normen.

Ons aanbod:

Een stimulerende en creatieve werkomgeving.
Mogelijkheden voor professionele groei en ontwikkeling.
Een competitief salaris en secundaire arbeidsvoorwaarden.
De kans om deel uit te maken van een getalenteerd en gepassioneerd team.

Solliciteren:

Als je geïnteresseerd bent in deze functie als "chef koude kant" bij MAVEN, stuur dan je cv en een korte motivatiebrief naar hr@shrimptempura.be. We kijken ernaar uit om van je te horen!

