



---

## Sous-chef (banket) (m/v)

---

### Bedrijf

**Faculty Club** is een vergader- en congrescentrum gelegen in het Leuvense Groot Begijnhof UNESCO. Wij ontvangen talrijke gasten uit binnen- en buitenland en zijn professioneel in het begeleiden van zowel grote als kleine groepen. Chef Lars Vleminckx en zijn team verwennen de bezoekers graag culinair.

### Taken

- Je staat in voor alle bereidingen in de keuken en voor de planning en organisatie van alle keukenwerkzaamheden: mise-en-place en dresser van gerechten.
- Je controleert de bereidingstechnieken, de presentatie en de hygiëne van de voedingswaren, het onderhoud van de keuken en de installaties.
- Opvolgen van HACCP conform de smiley
- Aansturen van keukenpersoneel
- Communicatie met maître d'hotel en sales
- Dresseren en afwerken van gerechten

### Profiel

- minimum 2 jaar ervaring als vakkennis banket-gebeuren
- Je houdt van aansturen en werken in een team
- Je bent communicatief en constructief
- Koken is je passie
- Je gaat flexibel om met aanpassingen en je bent stressbestendig
- Je kent de HACCP normen en houdt de hygiëne nauwlettend in het oog

### Uurrooster

Donderdag - Vrijdag – Zaterdag – Zondag  
Flexibel – uren zijn te bespreken

# Startdatum

Zo snel mogelijk

## Aanbod

- Hoogstaande culinaire omgeving
- Aangename werkomgeving en sfeer
- Marktconform loon
- Unieke locatie (Unesco Werelderfgoed)
- Ecocheques
- Maaltijdcheques
- Eindejaarspremie
- Groepsverzekering
- Mogelijkheid tot voordelige hospitalisatieverzekering
- Bijkomende voordelen als deel van de KU Leuven gemeenschap
- Voltijdse betrekking (mogelijkheid tot 4/5 of deeltijds)

Contactpersoon bij sollicitatie:

Lars Vleminckx

Telefoonnummer:

0494800805

Mailadres:

[hr@facultyclub.be](mailto:hr@facultyclub.be)

Interesse?

Stuur je gemotiveerde brief met curriculum vitae en foto naar Faculty Club, t.a.v. HR, Groot Begijnhof 14, 3000 Leuven of via mail naar [hr@facultyclub.be](mailto:hr@facultyclub.be)