



HET ANKER



Het Anker is al lang niet meer alleen een brouwerij, maar ook een stokerij, hotel, brasserie en we hebben een waaier aan publieke activiteiten in ons belevingsaanbod. Omdat we de soms grote stroom aan bezoekers in onze eigenste Brasserie als vanzelfsprekend graag in de watten willen leggen, hebben we nood aan een echte:

Keukenheld | Chef de Partie koude kant (m/v/x)

Doe hier de sneltest!

Pas jij even goed bij ons team als onze Classic bij ons stoofvlees?

Wij vormen een hecht, betrouwbaar, geweldig keuken-team, dat goed samenwerkt, veel pret beleeft en waar nodig flexibel is.

Ben jij zo verfrissend als onze Maneblusser?

Iemand met een frisse kijk op de dingen kunnen we goed gebruiken in ons systeem van Anders Organiseren, waarbij we iedereen betrekken in de beslissingen, groot en klein, binnen het bedrijf.

Heb jij de nodige pit, zoals onze Hopsinjoor?

Die kan je goed gebruiken in een drukke zaak zoals onze Brasserie. Werk zien en hard werken horen bij de job.

Ben jij even gebalanceerd als onze Tripel?

Wij maken als team veel plezier op en na(ast) het werk, maar kunnen er ook allemaal een echte lap op geven wanneer nodig. Een goede balans tussen work en play is noodzakelijk.

Ben jij standvastig, zoals onze Ambrio?

Gebaseerd op het oudste recept van de brouwerij, uit 1421, gaat dit bier al een hele tijd mee. Sterk in je schoenen staan en de nodige onvermoeibaarheid kunnen goed van pas komen in onze populaire brasserie, mét trappen.

Ben jij nooit zuur, zoals geen enkel van onze bieren?

Klantvriendelijkheid en een brede glimlach zijn van uiterste belang.

Ben jij zo geduldig als onze 3 jaar op vat gerijpte Gouden Carolus Single Malt?

Geduld is een schone deugd, zeker als Keukenheld-Chef de Partie: klant is koning.

WIJ BIEDEN:

- Een team dat elkaar ondersteunt om initiatieven te nemen, een plek in onze keuken waar jij je vaardigheden verder kan ontplooiën,
- De kans om creatief mee te werken aan nieuwe recepten en deze met aangepaste bieren te proeven opdat onze gasten een sensationele smaakbeleving te wachten kan staan.
- Een bedrijf met producten én collega's waar je fier op kan zijn
- Meteen een contract onbepaalde duur aan 38 uur per week.
- Maaltijdcheques, etc...

WIJ VRAGEN:

- (Bier)bakken motivatie. Je kiest niet zomaar een job in de keuken, je kiest voor Het Anker.
- (Whisky)tonnen kennis & keuken-passie! Door je opleiding of ervaring heb je kennis van snijwijzen, producten, een basiskennis HACCP en kan je recepten volgen.



HET ANKER



- Teamplayers: collega's helpen, door dik en dun, en zelf hulp vragen wanneer nodig. Dat is wat we verwachten.
- Een multifunctioneel bioritme: , want je weet dat je binnen horeca niet elk weekend thuis bent (& je vindt het heel fijn dat binnen dit team wel getracht wordt 1 weekend op 4 een vrij weekend te hebben).
- Efficiënt en autonoom ingesteld, een meer dan tevreden gast is steeds prioriteit,
- Vlotte communicatie in het Nederlands, zowel mondeling als geschreven.
- Gelijkgezinde zielen: de missie, visie en waarden van Het Anker uitdragen in al je doen en laten

EN LIEFST OOK:

- Gevoel voor humor
- Iemand die weet dat een steak tartaar niet saignant gebakken wordt
- Een "local", woonachtig op fietsafstand van de brouwerij

INTERESSE?

Stuur dan snel jouw motivatiebrief en C.V. door steeds met vermelding van de functie naar vacatures@hetanker.be

Of blaas ons van onze sokken met een filmpje waarin je jezelf en al je keuken-talenten voorstelt.

Kom vervolgens naar hier om ons te ontmoeten, want we zijn met velen die willen weten of je past in ons team (en we willen uiteraard allemaal onder de indruk zijn!)
Al het voorgaande afgevinkt? Welkom bij Het Anker!

