
Chef de Partie

Bedrijf

Fiera staat in het Italiaans voor "de betere beurs" en verwijst naar onze magische locatie: De feeëriek **Schippersbeurs en Handelsbeurs in Antwerpen**. Maar het betekent ook fier. Wij, als team van Fiera, zijn fier dat we onze gasten mogen ontvangen voor een unieke ervaring: we nemen hen elke dag mee op reis dankzij onze eerlijke keuken met invloeden van over de hele wereld, een kosmopolitisch decor en sfeervolle muziek.

Fiera is klaar voor The New Age of Hospitality. We verwelkomen graag mensen in alle vormen, maten en tijdschema's om ons team te versterken. But enough about us ...

Waarden:

- **Uitnodigend**
Wij zorgen ervoor dat mensen zich oprecht welkom voelen. We openen deuren, we glimlachen, luisteren en helpen. We bieden smakvolle ervaringen, een plezier voor de zintuigen.
- **Mensen eerst**
We bouwen duurzame relaties op. We stellen alles in het werk om het onze gasten naar hun zin te maken. We geven onze eigen mensen bovendien een goede opleiding en zorgen voor een veilige en inspirerende werkomgeving. We zorgen voor mensen.
- **Geïnspireerd & inspirerend**
We praten met onze medewerkers, onze gasten, onze leveranciers. We staan open voor nieuwe ideeën. Op onze beurt proberen we onze gasten te inspireren door ze een geweldige ervaring te bezorgen.

Taken

CHEF DE PARTIE

Om elke klant een onvergetelijke ervaring te bezorgen, zijn wij op zoek naar gepassioneerde mensen met een echte Hospitality Smile. Een team dat trots is om te werken in deze zaak, op deze absolute toplocatie in Antwerpen en uiteraard met feeling voor art en fine dining.

Jij straalt hospitality uit met een grote 'H' en weet dit over te brengen aan al je collega's. Je bent bovendien een ambitieuze chef en wil elke dag, samen met het team, zorgen voor gerechten op topniveau.

WAT DOE JE CONCREET BIJ MADONNA?

- Van het bereiden van de mise en place tot het meedraaien tijdens de service; jij bent een essentieel onderdeel van Madonna.
- Jij staat in voor het bereiden en het dressereren van warme garnituren en gerechten.
- Samen met het team doe je er alles aan om de restaurantbeleving van onze gasten zo aangenaam en uniek mogelijk te maken.
- Je bent trots op ons product en waakt mee over de excellente kwaliteit ervan.

→ Je komt altijd op tijd, ziet werk, weet waar jouw verantwoordelijkheid ligt ... kortom je bent proactief en niets is jou te veel gevraagd.

Profiel

→ Kennis en ervaring – Je hebt de nodige ervaring of zit boordevol goesting om erin te vliegen en te groeien in de job.

→ Engagement - Je bent stressbestendig en gaat kwalitatief te werk met een hoog volume aan gasten.

→ Enthousiasme – Je bent gemotiveerd, flexibel en collegiaal.

→ Hygiënisch – Je gaat hygienisch te werk, met oog op versheid en perfect onderhoud van werkplaats en producten.

→ Resultaatgerichtheid – Je gaat goed om met veranderende omstandigheden en vindt het een uitdaging om steeds de geschikte oplossing te vinden.

→ Talenkennis – Je communiceert vlot in het Nederlands of in het Engels, zodat je met al je collega's kan samenwerken.

Aanbod

Wat bieden wij?

- Contract – fulltime of flexibel, een aantrekkelijk salarispakket met extralegale voordelen.
- Opleiding en ontwikkeling – Je wordt op de werkvloer begeleid en klaargestoomd voor de functie.
- Stimulerende werkomgeving – Je werkt in een van de meest iconische gebouwen van Antwerpen, omgeven door kunst in een prachtig gerenoveerd kader.

Solliciteren

Ben je klaar om deel uit te maken van een nieuw Hospitality tijdperk in het hart van Antwerpen? Toon ons je mooiste Hospitality Smile ... en stuur je motivatiebrief en cv naar jobs@fiera.be