



PROJECT

Op culinair vlak betrokken bij een selectief aantal horeca bedrijven, hotels, luxe zorginstellingen en middelgrote en grote (party)catering organisaties.

Begeleiding van een keukenteam, training op deelaspecten, meewerken en zelfstandig uitvoeren van projecten, ontwikkeling van arrangementen, menu's of assortimenten dat zijn maar een paar taken die we uitvoeren voor deze bedrijven.

VERANTWOORDING / FUNCTIE / WERKZAAMHEDEN

Culinaire werkzaamheden, begeleiding & advies:

- ✓ Meewerken & zelfstandig uitvoeren van projecten of deelprojecten;
- ✓ Startup begeleiding;
- ✓ Culinair assortiment / arrangement / concept ontwikkeling;
- ✓ Inkoop culinair en inkoop contracten;
- ✓ Aansturen keukenbrigade van dienst aan op operationeel vlak;
- ✓ Culinaire training;

