

BAKKER KLAAS

SOURDOUGH BAKERY

9000

WINTERCIRCUS

GENT

VACATURE: CHEF / SOUSCHEF (FULLTIME)

Bakker Klaas is een ambachtelijke bakkerij in Gent, gespecialiseerd in zuurdesembrood. Wat begon als een passie voor pure smaken en traditioneel vakmanschap, groeide uit tot een vaste waarde in de stad. Bij Bakker Klaas draait alles om kwaliteit: biologische, lokale en fairtrade ingrediënten vormen de basis van elk brood en gebak.

In de bakkerij wordt met de grootste zorg en liefde gewerkt aan een gevarieerd assortiment. Naast klassiek desembrood van tarwe, rogge en spelt, experimenteert het team met noten, zaden, kruiden en vruchten. Ook stokbroden, focaccia, ciabatta en zoete lekkernijen zoals kaneelknopen en palmiers vinden hun weg naar de toonbank.

Bakker Klaas heeft verschillende locaties in en rond Gent. In het **Wintercircuit** aan de Lammerstraat kunnen klanten niet alleen brood kopen, maar ook genieten van een ontbijt, lunch of koffie in een warme, uitnodigende sfeer. Daarnaast is er de oorspronkelijke winkel in Mariakerke, en elke woensdag staat Bakker Klaas op de Boerenmarkt in Sint-Amandsberg met kraakvers desembrood en viennoiserie.

Met vakmanschap, eerlijke ingrediënten en een hart voor duurzaamheid blijft Bakker Klaas elke dag opnieuw zijn klanten verwennen.

Meer info? Bezoek www.bakkerklaas.be

BESCHRIJVING

Om ons foodaanbod verder te optimaliseren zijn we bij Bakker Klaas op zoek naar versterking voor ons keukenteam. We zoeken een **chef** en een **souschef** die samen de keukenwerking mee vormgeven en dagelijks zorgen voor kwalitatieve, verse gerechten voor onze gasten.

Werk je graag met goede producten, hou je van een dynamische werkomgeving en werk je graag samen in een hecht team? Dan ben jij misschien de persoon die we zoeken.

WAT GA JE DOEN?

- Mee instaan voor de dagelijkse keukenwerking
- Ontwikkelen en optimaliseren van de menukaart (chef)
- Berekenen en bewaken van foodcost en verkoopprijzen (chef)
- Plaatsen en controleren van bestellingen
- Voorbereiden en bereiden van verse gerechten samen met het keukenteam
- Samen zorgen voor een efficiënte organisatie van de keuken
- Bewaken van kwaliteit, hygiëne en structuur in de keuken
- Meewerken aan caterings en evenementen van Bakker Klaas in het Wintercircuit

WIE ZOEKEN WIJ?

- Ervaring in een professionele keuken
- Passie voor verse producten en kwaliteitsvolle gerechten
- Gestructureerde en praktische werkhouding
- Teamspeler met een hands-on mentaliteit
- Stressbestendig en flexibel
- Interesse in productontwikkeling en menu-opbouw (voor de chef-functie)
- Bereidheid om verantwoordelijkheid op te nemen binnen het team

WAT BIEDEN WIJ?

- Een dynamische en afwisselende functie
- Werken in een unieke omgeving in het Wintercircuit
- Een hecht en gemotiveerd team
- Ruimte om mee te denken over het foodconcept
- Marktconform salaris en goede arbeidsvoorwaarden

Ben jij de gedreven persoon die we zoeken?

Stuur je CV en motivatie naar info@bakkerklaas.be
en vertel ons waarom jij perfect in ons team past!

We kijken ernaar uit om jou te ontmoeten!