



VACATURE CHEF NINJA

Onze splinternieuwe kebabzaak Ninja, gevestigd in Antwerpen, staat bekend om zijn authentieke smaken en hoogwaardige ingrediënten. Wij streven ernaar om onze klanten de beste kebab-ervaring te bieden, met aandacht voor kwaliteit, service en een warme sfeer.

FUNCTIEOMSCHRIJVING

Als Chef Kebabzaak ben je verantwoordelijk voor het leiden van onze keuken en het waarborgen van de kwaliteit van onze gerechten. Je zult de leiding hebben over een team van keukenmedewerkers en ervoor zorgen dat alle operationele aspecten soepel verlopen. Van het voorbereiden van ingrediënten tot het samenstellen van gerechten, jouw rol is essentieel voor het succes van onze zaak.

VERANTWOORDELIJKHEDEN

- Leiden en beheren van de keukenactiviteiten
- Zorgen voor naleving van voedselveiligheidsnormen en hygiënevoorschriften
- Bereiden en presenteren van gerechten volgens onze recepten en standaarden voor kwaliteit en presentatie
- Training en begeleiding van keukenpersoneel om consistente prestaties te waarborgen

VEREISTEN

- Aantoonbare ervaring als chef-kok, bij voorkeur in een kebabzaak of vergelijkbare setting
- Uitgebreide kennis van Turkse keuken
- Leiderschapsvaardigheden en het vermogen om een team te motiveren en te begeleiden
- Uitstekende organisatorische vaardigheden en het vermogen om onder druk te werken
- Flexibiliteit met betrekking tot werktijden, inclusief avonden, weekenden en feestdagen

AANBOD

- Een dynamische werkomgeving met mogelijkheden voor professionele groei
- Concurrentieel salaris
- Kans om bij te dragen aan het succes van een bloeiende kebabzaak
- Mogelijkheden voor training en ontwikkeling

SOLLICITEREN

Denk je dat jij de perfecte kandidaat bent voor deze positie? Stuur dan je CV en een motivatiebrief naar hr@shrimptempura.be



JOB VACANCY: CHEF NINJA

Our brand new kebab store Ninja, located in Antwerp, is known for its authentic flavors and high quality ingredients. We strive to provide our customers with the best kebab experience, focusing on quality, service and a warm atmosphere.

FUNCTION DESCRIPTION

As Head Chef Kebabzaak you will be responsible for running our kitchen and ensuring the quality of our dishes. You will be in charge of a team of kitchen staff and ensure that all operational aspects run smoothly. From preparing ingredients to assembling dishes, your role is essential to the success of our business.

RESPONSIBILITIES

- Lead and manage kitchen operations
- Ensure compliance with food safety standards and hygiene regulations
- Prepare and present dishes according to our recipes and standards for quality and presentation
- Train and supervise kitchen staff to ensure consistent performance

REQUIREMENTS

- Demonstrated experience as a chef, preferably in a kebab store or similar setting
- Extensive knowledge of Turkish cuisine
- Leadership skills and the ability to motivate and supervise a team
- Excellent organizational skills and the ability to work under pressure
- Flexibility regarding working hours, including evenings, weekends and holidays

OFFER

- A dynamic work environment with opportunities for professional growth
- Competitive salary
- Opportunity to contribute to the success of a thriving kebab business
- Opportunities for training and development

APPLY

Do you think you are the perfect candidate for this position?
Then send your resume and a cover letter to [**hr@shrimptempura.be**](mailto:hr@shrimptempura.be)