

## Wij zoeken een fulltime ervaren, enthousiaste hulpkok

### Over Louisiana

Louisiana is een traiteur/cateringszaak die opgestart is in oktober door twee zussen: Louise en Anna.

*"Komende uit een kroost van zes kinderen, weten we dat de momenten aan tafel heilig zijn. Daarom willen we mensen terug aan tafel brengen voor een goed gesprek met gerechten die lekker, vers én makkelijk zijn. Wij maken de schotel, jij krijgt de tijd om gewoon te genieten."*



Onze schotels zijn gemaakt om te delen. Daarom bieden we porties aan voor 2, 4 of 6 personen of een veelvoud hiervan. Leuk voor een gezellige avond tijdens de week, maar evengoed voor een diner met vrienden. Afwisseling van spijt doet eten, daarom maken we elke twee weken een nieuwe menu met het lekkerste dat het seizoen te bieden heeft. Van een Wereldkeuken tot klassiekers van bij ons, een Las'Anna maar dan iedere keer anders en een Plat Préféré van iemand die we kennen. Daarnaast maken we ook soepen, desserts, granola,...

### Funcieomschrijving hulpkok – fulltime:

#### Met wie sta je in de keuken?

Louise is de zus die aan het fornuis staat! Na haar opleiding kmo management ging ze naar de hotelschool Ter Duinen om haar passie achterna te gaan. Ze leerde al snel het reilen en zeilen van de gastronomische keukens in Gent kennen en heeft veel mogen leren van grote leermeesters (Vrijmoed\*\* en Publiek\*). De jaren ervaring die ze opdeed in restaurants, dat is wat je proeft in de gerechten van Louisiana die ze elke dag vers bereidt.

*"Uit de jaren ervaring heb ik geleerd dat het succes van een zaak staat of valt bij het vinden van de juiste mensen. Daarom vind ik het belangrijk dat er wordt gewerkt in een leuke en open werksfeer waar er ruimte is voor een babbel, je eigen persoonlijkheid en een goede mop! Teamwork makes dreamwork!"*

#### Activiteiten:

- Voorbereiden en bereiden van groenten, vlees, vis
- Sauzen maken, fonds en bouillons trekken
- Desserts maken
- Organisatorisch werken, first things first
- Gerechten opvullen en verpakken
- **Creatief meedenken en uitwerken van nieuwe gerechten en producten**
- Meedragen aan een leuke werksfeer 😊

#### Profiel:

- Je hebt een passie voor koken
- Je hebt reeds ervaring in een warme en koude keuken
- Je bent mee met de laatste trends en wereldse keuken
- Je bent organisatorisch sterk en je kan verschillende taken combineren
- Je kan nauwkeurig te werk gaan
- Je werkt proper en hebt oog voor netheid
- Je bent stressbestendig
- Je bent creatief en wilt graag meedenken aan nieuwe recepten
- Je bent flexibel en leergierig
- Je beschikt over een gezonde werklust, drive en tempo
- Je bent stipt en een vroege morgen schrikt je niet af

#### Ons aanbod:

- Wij bieden je een fulltime contract aan, waarin je jezelf zelfstandig kan ontplooiën en waarbij je jouw creativiteit kwijt kan
- Werktijden van **maandag-vrijdag, starten van rond 7-8u tot 17u (geen weekendwerk)**
- Een super leuk team: Louise, Anna, Anne, Florence, Pedro,...
- Je komt terecht in een start-up waarbij we iedere maand groeien en waarbij jij ook kan bijleren en meegroeien in ons verhaal

#### Word jij onze nieuwe collega?

Stuur ons jouw motivatiebrief en cv door naar [anna@louisiana.be](mailto:anna@louisiana.be), tot binnenkort!