

VACATURE: SOUS CHEF

De Dijketelg Bistro & Bar, is op zoek naar een gepassioneerde en ervaren Sous-Chef om ons team te versterken. Als bar-bistro met twee grote eventlocaties streven we ernaar ons bourgondische aanbod naar nieuwe hoogten te tillen, en daarvoor hebben we jouw talent nodig!

Met jouw organisatorisch vermogen zorg jij ervoor dat het team goed samenwerkt en alle gerechten binnen de gestelde tijd en vol met smaak de keuken verlaten. Je bedenkt samen met onze chef-kok nieuwe gerechten voor de kaart en zorgt dat de nieuwe gerechten op juiste manier worden geïmplementeerd. Als Sous-chef ben jij medeverantwoordelijk voor de keuken.

Wat ga je doen?

- Voorbereiden, koken en presenteren van hoogwaardige gerechten die onze gasten steeds weer verrassen. Dit doe je zowel zelfstandig als in teamverband;
- Je levert een bijdrage aan het creëren en ontwikkelen van de culinaire invulling met aandacht voor seizoensgebonden producten.
- Leiding en sturing geven aan het keukenteam
- Tijdens evenementen draag je de verantwoordelijkheid over een of meerdere partijen.
- Je werkt in een hecht team waar samenwerking en communicatie van essentieel belang zijn;
- Je bent samen met je collega's verantwoordelijk voor de hygiëne, voedselveiligheid en keukenorganisatie.

Wat we zoeken:

- Minimaal 1 jaar ervaring in de functie van Sous-Chef
- Je bent communicatief sterk als schakel tussen de keuken en bediening.
- Je durft het team aan te spreken op werkwijze en gedrag en geeft zelf het goede voorbeeld aan het team.
- Je bent stressbestendig en hebt vermogen om onder druk te presteren
- Ervaring met het calculeren van menu's en opstellen van planningen
- Ervaring met HOREKO is een pré (we leren het je uiteraard graag)
- Teamspeler met een positieve en proactieve houding
- Flexibiliteit in werktijden, inclusief weekenden en feestdagen

Wat we bieden:

- Salaris tussen de €2750 - €3750 bruto op basis van een full-time werkweek
- Een 4-daagse werkweek met minimaal één vrije weekenddag per week (vr/za/zo).
- 10% personeelskorting bij De Dijketelg of Broeck Oudewater
- Aansluiting bij het pensioenfonds en jaarlijkse uitkering van 8% vakantiegeld
- Mogelijkheden om je eigen kwaliteiten te ontwikkelen en ontdekken door ons veelzijdige bedrijf(ven)

Interesse?

Ben jij de gedreven Sous-Chef die ons team naar nieuwe culinaire hoogten kan brengen? Stuur dan je cv en motivatiebrief naar pam@broeckoudewater.nl of bel 0348 562 279 en vraag naar Pam of Don.

Wij kijken ernaar uit om jou te verwelkomen in het team van De Dijketelg Bistro & Bar!

Aquisitie wordt niet op prijs gesteld.