

SOUS-CHEF 38 UUR GEZOCHT IN WAALWIJK

Waalwijk | Provincie Noord-Brabant | horeca vacatures | MBO+ | keuken | parttime en fulltime

Als Sous-chef bij Eetcafé Kandinsky speel jij een centrale rol in de keuken. Je fungeert als sparringpartner van de chef en bent verantwoordelijk voor de bereiding en presentatie van gerechten. De keuken bestaat uit een team van 9 full- en parttime medewerkers. Ben jij een zelfstandig werkend kok en heb je ambitie om een stap te maken?

FUNCTIE OMSCHRIJVING

- Dagstart met 3 a 4 keukenmedewerkers in verband met voorbereiding van de lunch en later op de dag diner gerechten
- Opstellen van planningen voor onder meer de hoeveelheid te bereiden producten en de benodigde ingrediënten
- Toezien op de kwaliteit en voortgang van werkzaamheden in de keuken
- Toezien op een correcte en efficiënte communicatie tussen keuken en bediening
- Zelf meedraaien in het bereidingsproces
- Uitvoeren van opruim- en schoonmaakwerkzaamheden in de keuken
- Afhandelen van eventuele klachten, vragen of problemen
- Begeleiden van leerling-koks, keukenhulpen, stagiairs en andere (nieuwe) medewerkers
- Beheren van de voorraad en plaatsen van bestellingen bij leveranciers
- Bijdragen aan de vernieuwing van het menu, de ontwikkeling van recepten en de optimalisering van werkprocessen
- Bedenken, uitproberen en beoordelen van nieuwe recepten, in overleg met de chef-kok
- Kwaliteit en passie waarborgen

JOUW PROFIEL

- Je komt elke dag met een lach naar je werk
- Je hebt ervaring in een soortgelijke functie binnen de horeca
- Je hebt een MBO+ niveau en relevante opleiding
- Je bent kwaliteitsgericht en hebt creatieve ideeën
- Je bent communicatief vaardig en sociaal
- Je bent flexibel en stressbestendig
- Je stroopt je mouwen op en geeft gas

WIJ BIEDEN JOUW ALS SUPERVISOR HORECA

- Een leuke werkomgeving waar geen dag hetzelfde is
- Een marktconform salaris, goede reiskostenvergoeding
- Vierdaagse werkweek
- Een flexibel rooster waarbij je zowel dag- als avonddiensten draait
- Vrije dag in het weekend
- Elk jaar met carnaval gesloten
- Samenwerken met leuke en gemotiveerde collega's
- Elk jaar een knallend personeelsfeest!

DE WERKGEVER KANDINSKY

Het Eetcafé Kandinsky bestaat inmiddels 22 jaar en wordt gerund door Michel en Lonneke de Bruyn.

Zij hebben het Eetcafé een bijzondere uitstraling gegeven en zijn inmiddels een begrip in Waalwijk.

Huiselijk, gezellig met een innovatieve twist. En een heerlijke, betaalbare keuken. Heb je wensen buiten de kaart en hebben ze het in huis, dan komen ze daar aan tegemoet. Ze streven naar hoge kwaliteit en service en dat merk je ook aan de medewerkers. Uiterst vriendelijk. Met bovengemiddelde kennis van wijn en speciaal bieren. Het Eetcafé wordt goed bezocht, de vaste gasten wachten zelfs even als er geen plek is. Kandinsky is goed voor gasten en medewerkers en zoekt steeds weer naar onderscheidende mogelijkheden binnen het horeca landschap in Waalwijk.

Voor meer informatie kun je de website bezoeken: www.eetcafe-kandinsky.nl

BELANGSTELLING

Wanneer je belangstelling hebt voor deze vacature kun je contact opnemen met Sheila van der Meeren.

De werving is volledig uitbesteed aan werving en selectie bureau Recruitment4You. Graag ontvangen we je reactie (CV voorzien van foto en motivatie) via sheila@recruitment4you.nl. Wij nemen jouw sollicitatie graag in behandeling en je ontvangt een bevestiging. Drinken wij snel een kop koffie?

KEYWORDS

sous,chef, souschef, souschefkok, horeca, Kandinsky, Waalwijk
eetcafé, horecagelegenheid, horecabedrijf restaurant, kok

EETCAFE KANDINSKY

lunch - diner - bier & wijn