

Vacature Sous Chef - Brasserie Délicat (38 uur)

Wie is Brasserie Délicat?

Brasserie Délicat is een stijlvolle brasserie én zusje van een exclusieve cateraar. Versheid, kwaliteit, duurzaamheid en uitstekende service staan voorop. Onze gast is koning. Wij zijn gastgericht, gepassioneerd en hebben een duidelijk idee over smaak. Iets dat gasten terug zien en proeven in ons gebak, lunch, borrel en diners. Vanzelfsprekend organiseren wij ook met genoeg een feest of bijeenkomst, mogelijk op ons terras, in ons restaurant of serre.

Wie zoekt Brasserie Délicat?

Wij zijn op zoek naar een collega met een passie voor horeca die graag werkt in een dynamische werkomgeving waar inzet, kwaliteit en beleving voorop staan. Met jou kwaliteiten laat je gasten genieten van een culinaire lunch en/of diner. Deze functie biedt een uitgelezen kans om je creativiteit kwijt te kunnen. Wij zoeken een échte vakman /-vrouw die optimaal zorg weet te dragen voor alle activiteiten die betrekking hebben op de keuken: het plannen, regelen en aansturen van het team. Daarnaast coördineer en bewaak je de uitvoering van processen, procedures en signaleer je knelpunten. Samen met de chef-kok draag je zorg voor een effectieve, efficiënte en kwalitatieve keuken.

Het keukenteam van de Brasserie bestaat momenteel uit een chef kok, een chef de parti, een zelfstandig werkend kok, een kok en een leerling. We hebben naast de vacature van souschef, ook een vacature openstaan voor een zelfstandig werkend kok. Dus mocht je iemand mee willen nemen om het team te versterken, dan is dat zeker bespreekbaar.

jij hebt:

- Minimaal een koksopleiding, MBO niveau 4;
- minimaal 5 jaar aantoonbare ervaring in een leidinggevende functie;
- Een hands-on mentaliteit;
- Kennis van de HACCP en Allergenen wet;
- Je bent stressbestendig en een echte teamplayer;
- Je bent bereid om, waar nodig, op onregelmatige werktijden te werken, ook de avonden en weekenden
- Jij bent in bezit van een rijbewijs B.

Wat bieden wij?

Wij volgen het Arbeidsvoorwaarden Reglement van Koninklijke Horeca Nederland. Daarnaast bieden wij: medewerkerskorting (winkel/ catering en brasserie) een pensioenregeling via Pensioenfonds Horeca & Catering. Wij werken met Horeko, zodat jij zelf je overuren kan bijhouden middels tijd-voor-tijdregistratie; het werken in een klein gezellig team, personeelsfeestjes en wij zullen je verjaardag niet vergeten!

Het salaris is conform Referentiefunctie Horeca "souschef" in combinatie met de Horeca-CAO. Het salaris hangt af van je opleiding en ervaring.

Contractduur 12 maanden

Soort dienstverband: Fulltime, Bepaalde tijd

Aanvullende betalingen:

- Overuren uitbetaald
- Vakantiegeld

Arbeidsvoorwaarden:

- Bedrijfsfeesten
- Kerstpakket
- Pensioen
- Personeelskorting
- Reiskostenvergoeding

Werkschema:

- Flexibel werkrooster

Licentie en/of certificaat:

- Sociale Hygiëne (Aanbevolen)
- HACCP (Aanbevolen)

Locatie: Brasserie Délicat (Apeldoornseweg 20, 7351 AB Hoenderloo)

Zie jij jezelf werken bij Délicat? Dan ontvangt Karin graag jouw motivatiebrief en Curriculum Vitae.
Stuur deze naar k.rox@delicat.nl