

Vacature sous chef (38 uur) Traiteur Délicat

Wie is Traiteur Délicat?

Traiteur Délicat is een stijlvolle delicatessenwinkel én een exclusieve cateraar. Versheid, kwaliteit, duurzaamheid en uitstekende service staan voorop. Wij zijn klantgericht, gepassioneerd en met een duidelijk idee over smaak. Iets dat je terug ziet én proeft in onze verse kant-en-klaarmaaltijden, vleeswaren, vis, oliën en azijnen, delicatessen en exclusieve (gekoelde) wijnen. Het is allemaal te koop het in onze winkel of je laat het bezorgen of wij verzorgen, zowel zakelijk als particulier, de catering.

Wie zoekt Traiteur Délicat?

Wij zijn op zoek naar een enthousiaste collega met passie voor horeca. Iemand bij wie kwaliteit voorop staat. Met jouw creativiteit en plezier in het kook-vak laat je zowel onze winkel- als cateringklanten genieten van hun maaltijden, uitgeserveerde diners en buffetten. Je hebt ruime aantoonbare ervaring in een soortgelijke functie. Je beschikt over leidinggevende capaciteiten, je hebt ervaring in het begeleiden van mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt en leerlingen. Je hanteert hoge standaarden m.b.t. hygiëne, planning en schoonmaak. Je bent georganiseerd, vrolijk en proactief. Je hebt kennis van HACCP en ervaring met het invoeren van recepturen in een managementsysteem en bent bekend met Excel.

De functie van Sous-chef: Je draagt zorg voor een optimale uitvoering van alle activiteiten met betrekking tot de keuken. Daaronder valt het plannen, regelen en aansturen van een klein gezellig team. Je gaat operationeel leidinggeven, maar dit gaat je van nature gemakkelijk af. Daarnaast ben je eindverantwoordelijk voor de uitvoering van processen en procedures. Er is geen chef kok aanwezig, je werkt samen met een kleine groep aan (zelfstandig werkende) koks en samen dragen jullie zorg voor een effectieve, efficiënte en kwalitatieve keuken.

Opleiding en werkervaring:

- MBO minimaal niveau 4; afgeronde koksopleiding
- Minimaal 2 jaar (Vereist) ervaring in een soortgelijke functie

Verder:

- Bereid de gerechten op de juiste manier en op tijd voor
- Creëren van nieuwe recepten en combinaties van gerechten
- Kennis van de HACCP en Allergenen wet
- Kennis over primaire keuken- en kooktechnieken en de werking van keukenapparatuur
- Jij bent in bezit van een rijbewijs B

Competenties:

- Stressbestendig
- Servicegericht
- Hands-on mentaliteit
- Leidinggeven

Wat bieden wij?

Wij volgen het Arbeidsvoorwaarden Reglement van Koninklijke Horeca Nederland en bieden goede primaire arbeidsvoorwaarden. Onze secundaire arbeidsvoorwaarden bestaan onder andere uit: medewerkerskorting (winkel/ catering en brasserie), een pensioenregeling via Pensioenfonds Horeca & Catering, personeelsfeestjes, overuren worden bijgehouden middels tijd-voor-tijdregistratie en wij zullen je verjaardag niet vergeten. Het salaris is conform Referentiefunctie Horeca in combinatie met de Horeca-CAO.

Contractduur 12 maanden

Soort dienstverband: Fulltime, Bepaalde tijd

Aanvullende betalingen: Vakantiegeld

Arbeidsvoorwaarden: • Flexibele werkuren • Kerstpakket • Lunchkorting • Pensioen •

Personeelskorting • Reiskostenvergoeding • Vrijdagmiddagborrel

Werkschema: • Avondwerk • Dagdienst • Flexibel werkrooster • Overwerk • Weekend Werken op feestdagen

Locatie: Traiteur Délicat (Asselsestraat 30, 7311 EM Apeldoorn).

Zie jij jezelf werken bij Délicat? Dan ontvangt Suzanne graag jouw motivatiebrief en Curriculum Vitae. Stuur deze naar s.debruin@delicat.nl