

Vacature Sous chef (fulltime)

Wij zijn per direct op zoek naar een sous chef om ons keukenteam bij Traiteur Délicat te komen versterken. Ben jij de nieuwe collega die zowel onze winkel- als cateringklanten laat genieten van hun maaltijden, uitgeserveerde diners en buffetten?

Je komt te werken in een gezellig, professioneel team op een goed bereikbare locatie middenin het centrum van Apeldoorn. Traiteur Délicat heeft aan de Asselsestraat een delicatessenwinkel waar wij onder meer maaltijden, borrelplanken, wijnen, tapas, tapenades en verschillende kazen verkopen. De keuken bij Traiteur Délicat is de plek waarvandaan de catering voor grote evenementen, bruiloften of (zakelijke) bijeenkomsten wordt geregeld. Tevens wordt hier gekookt voor onze winkel

Traiteur Délicat staat voor versheid, kwaliteit en uitstekende service. Onze klant is koning. We zijn gepassioneerd en hebben een duidelijk idee over smaak. Iets wat je terug ziet en proeft in alles wat bij ons de keuken uitgaat.

De functie

Als sous chef ga je samenwerken met een kleine groep aan koks, waaronder een collega sous chef en zelfstandig werkend koks. Er is op dit moment geen chef kok aanwezig. Samen met je collega sous chef draag je 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. Daarnaast ben je eindverantwoordelijk voor de uitvoering van processen en procedures. Samen met jouw collega's zorg jij voor een effectieve, efficiënte en kwalitatieve keuken.

De functie van sous chef biedt doorgroeimogelijkheden naar de functie van chef kok.

Wat vragen wij van jou?

Om aan de slag te gaan als sous chef vragen wij om enthousiasme, creativiteit en ervaring. Met jouw plezier in het kook-vak laat je onze klanten genieten van heerlijk eten. Tevens ben je een vrolijke en gezellige aanwinst in onze keuken. Je hebt ervaring in een soortgelijke functie en hanteert hoge standaarden met betrekking tot hygiëne en planning. Je bent stressbestendig en een echte teamplayer

Daarnaast vragen wij het volgende:

- Minimaal koksopleiding, MBO niveau 4
- ervaring in een leidinggevende functie
- Kennis van HACCP
- Ervaring met het invoeren van recepturen in een managementsysteem en je bent bekend met Excel
- In het bezit van rijbewijs B (pré)
- Flexibiliteit ten aanzien van de werktijden/-dagen

Wat wij bieden

Je ontvangt een passend salaris. Het salaris is bespreekbaar en hangt af van opleiding en ervaring. Je krijgt personeelskorting bij Traiteur Délicat, Brasserie Délicat en op de catering.

Wat krijg je nog meer?

- doorgroeimogelijkheid
- mogelijkheid tot het volgen van cursussen

- een pensioenregeling
- je werkdagen zijn bespreekbaar
- een fijne werkomgeving middenin Apeldoorn
- leuke collega's
- personeelsuitjes en gezellige borrels

Solliciteren?

Stuur dan een e-mailbericht met korte motivatie en jouw Curriculum Vitae naar onze collega Suzanne (HR) op s.debruin@delicat.nl.