

SOUC CHEF

-  Fantastische en unieke werkplek
-  Werken in een ervaren en professioneel keukenteam
-  Doorgroeimogelijkheden
-  Personeelskorting

Op de hoek van de Heimanswetering en de Oude Rijn ligt restaurant 's Molenaarsbrug, een karakteristiek pand op een unieke locatie. Wij zijn er voor een verrukkelijke lunch, een heerlijk avondje uiteten, een uitgebreide zakenlunch of –bijeenkomst, een huwelijk of privéfeest. Men kan natuurlijk ook zomaar een keertje aan komen varen en hun boot aanleggen aan ons sfeervolle terras. Onze verfijnde Franse keuken is geïnspireerd op culinaire invloeden vanuit de hele wereld. Verwacht klassieke gerechten met een moderne twist. Ieder seizoen bereiden onze chefs nieuwe specialiteiten voor ons à la carte menu.

Wat hebben we jou te bieden?

Naast een mooi takenpakket (zie volgende pagina), krijg je er leuke benefits bij die bestaan uit:

- Een top salaris in schaal VII van de horeca-cao
- Korting op food&drinks @ Maggie Blue, Wet 'n Wild, 's Molenaarsbrug en Njoy
- Cursussen, trainingen, workshops en meer (in company & extern)
- Sporten voor een onwijs goed tarief bij Bezemer Fitness
- Vrijheid, flexibiliteit, verantwoordelijkheid en creativiteit in je functie met doorgroeimogelijkheden
- Een enthousiast team met veel passie voor de horeca, wat al jaren bij 's Molenaarsbrug werkzaam is

Wie zoeken wij?

Je hebt aantoonbare ervaring als Sous Chef, bij voorkeur binnen een restaurant waar de Franse keuken centraal staat. Je beschikt over een sterk organisatorisch vermogen en weet het overzicht te behouden, ook tijdens piekmomenten. Je bent stressbestendig, werkt gestructureerd en bent in staat om het team te motiveren en aan te sturen. Daarnaast ben je creatief, gepassioneerd en gedreven om, samen met de Chef, culinaire hoogstandjes neer te zetten die de verwachtingen van onze gasten overtreffen.



“Een unieke kans om in het keukenteam van 's Molenaarsbrug te beginnen!”

Functieomschrijving

Als Sous Chef maak je deel uit van een ervaren en gepassioneerd keukenteam en ben je medeverantwoordelijk voor het aansturen van de dagelijkse keukenoperatie. Samen met de Chef zorg je voor het bereiden en presenteren van authentieke gerechten met een creatieve en verfijnde twist. Je speelt een belangrijke rol in het bewaken van de hoge culinaire standaarden van het restaurant en draagt actief bij aan de ontwikkeling van het menu en de kwaliteitsborging. Jouw vakmanschap, leiderschap en passie voor de Franse keuken zorgen voor een onvergetelijke gastronomische beleving voor onze gasten. Wat ga je doen?

- Aansturen en coachen van het keukenteam bij afwezigheid van de Chef
- Verantwoordelijk voor een optimale organisatie van de keuken en de dagelijkse operatie
- Waarborgen van kwaliteit, hygiëne (HACCP) en presentatie van de gerechten
- Actieve bijdrage aan menuontwikkeling en verbetering van werkprocessen
- Toezien op een efficiënte mise en place en planning
- Meewerken in de uitvoering, met verantwoordelijkheid voor eigen partie
- Inwerken en begeleiden van nieuwe medewerkers en leerlingen
- Onderhouden van contacten met leveranciers en meedenken over bestellingen en voorraadbeheer

Enthousiast of heb je nog vragen? Laat het aan Selina weten!

WhatsApp of bellen: 06 83 67 83 30

