

Functieomschrijving

- De sous-chefkok onderscheidt zich op basis van exclusiviteit en culinair hoogwaardige gerechten/menu's die worden bereid met verse ingrediënten van hoge kwaliteit.
- Als sous-chefkok heb je de leiding op de werkvloer in zijn partje en bij afwezigheid chefkok voor de gehele keuken.
- Hij/zij stuurt de medewerkers vaktechnisch aan en draagt zorg voor de (voor)bereiding en presentatie van gerechten volgens planning, vaste instructies en werkmethoden die mede door hem/haar zijn vastgesteld.
- Hij/zij is sparringpartner van de chefkok/eigenaar bij het, op basis van ontwikkelingen in de markt, aanpassen van de kaart/recepten en calculeren van prijzen van nieuwe/aangepaste gerechten. Daarnaast draagt hij/zij zorg voor de dagelijkse bestellingen bij diverse leveranciers
- De keuken bereidt lunches en diners. Je moet dus flexibel inzetbaar zijn.

Functie-eisen

- Aantoonbare kennis van kooktechnieken;
 - Kennis van producten/ingrediënten en (de samenstelling van) de menukaart;
- Is bereid om alles aan te pakken;
- Is niet tevreden met een gemiddelde prestatie;
- Stopt pas als het werk klaar is;
- Neemt verantwoordelijkheid voor het eigen werk

Arbeidsvoorwaarden

- Een contract op basis van 38 uur bij een fulltime dienstverband;
- Diverse ontwikkelings- en doorgroeimogelijkheden;
- Een unieke ervaring in een dynamische werkomgeving;
- Een goed salaris (afgestemd op functie en werkervaring);
- Opbouw van vakantiedagen en 8% vakantietoeslag;
- 25% personeelskorting in al onze restaurants;
- Korting op je zorgverzekering;

Reageren

- Ben jij geïnteresseerd of heb jij nog andere vragen stuur dan een mail naar vacature@horecagroepbreda.com of bel naar 020 775 95 45 of laat je gegevens achter in een van onze restaurants.