



*Vanaf juli 2023 opent Jachtslot Mookerheide haar deuren voor gasten. Vanaf dat moment heten wij je dagelijks welkom voor koffie, lunch, borrel of diner. Ook voor een huwelijk, feestelijke of zakelijke bijeenkomst ben je vanaf die tijd van harte welkom. Het restaurant wordt laagdrempelig maar met ambachtelijke gerechten en voltreffers uit de culinaire wereld. Het restaurant onderscheidt zich door goede kwaliteit en gastvrijheid in een bijzondere omgeving.*

**Om dit mede mogelijk te maken, zijn wij op zoek naar een sous-chef.**

We leggen de lat hoog: in service, hospitality, kennis en kwaliteit. Onze belofte en kernwaarden naar zowel de gast als onze medewerkers is dat wij staan voor Daadkracht, Eerlijkheid, Natuurlijk en Kwaliteit (DENK). Dat betekent dat we best veel van je vragen maar je krijgt er ook veel voor terug. We zijn ons team aan het opbouwen en zoeken een professionele en ambitieuze sous-chef die niet schrikt van een beetje dynamiek en die ons én de gasten weet te verrassen met top kwaliteit gerechten en eigen inbreng. Durf jij die uitdaging aan?

### **De werkzaamheden**

Als sous-chef heb je de volgende hoofdtaken:

- Indelen en toewijzen van werkzaamheden, geven van aanwijzingen en controle op uitvoering
- Plannen van te bereiden producten
- Meewerken in de uitvoering
- Eerste aanspreekpunt voor vragen, problemen of klachten
- Opstellen van bestellijsten en zorgdragen keukeninventaris
- Communicatief, je bent de schakel tussen keuken en bediening

### **Verantwoordelijkheden**

- Je motiveert en inspireert het keukenteam en traint hen waar nodig;
- Je bent verantwoordelijk voor de kwaliteit- en receptuurbewaking;
- Je ziet toe op de naleving van arbeids- en veiligheidsvoorschriften;
- Je neemt initiatief voor het op- en bijstellen van menu en banqueting aanbod.

### **Wie zoeken wij?**

Een bevroren sous-chef die kwaliteit en uitstraling van het productaanbod hoog in het vaandel heeft staan. Je hebt vakkennis en straalt enthousiasme en daadkracht uit. Je hebt verantwoordelijkheidsgevoel, denkt vooruit en hebt kennis van ontwikkelingen in de horeca. Je vindt het leuk om op een natuurlijke manier je collega's het vak (nog) beter te leren kennen en hebt meerdere jaren ervaring.

### **Onze voorwaarden op een rijtje:**

- Ten minste 3 jaar werkervaring in een gelijkwaardig bedrijf;
- Groot verantwoordelijkheidsgevoel, ambitie en een prestatiegerichte instelling;
- Gedegen vakkennis en ervaring in het aansturen van medewerkers;
- Je weet het overzicht te bewaken;
- Je staat sterk in je schoenen en kunt daadkrachtig optreden als dat nodig is;
- Je bent gedreven en hebt echt een hands-on mentaliteit;
- Je staat positief in het leven en hebt humor;
- Je hebt een representatief voorkomen;
- Je neemt geen genoegen met half werk, je gaat altijd voor het maximale;
- Je bent een sterk voorbeeld voor je team, je hebt van nature overwicht, ook door steeds te laten zien hoe het moet.

### **Wat bieden wij jou?**

Een verantwoordelijke functie in een inspirerende werkomgeving met een fris en professioneel team. Je maakt deel uit van een concept met toekomstperspectief en krijgt de beloning en voldoening die passen bij deze functie. Tegelijk help je bouwen aan een nieuwe organisatie en krijg je hiermee de vrijheid om jezelf, het team en de locatie te ontwikkelen tot een onmiskenbare koploper in de regio.

### **Details van de vacature:**

Afdeling	Keuken
Contractvorm	Fulltime contract voor bepaalde tijd
Werktijden	4 tot 5 dagen per week
Talenkennis	Je spreekt goed Nederlands, Engels is bespreekbaar
Salaris	Marktconform, afhankelijk van leeftijd en werkervaring.
Ervaring	Ten minste 3 jaar ervaring in een soortgelijke functie in binnen- of buitenland.

Sollicitaties met cv naar [info@jachtslot.com](mailto:info@jachtslot.com) t.a.v. Sylvia de Ridder. Heb je vragen over de functie, dan kun je ook contact opnemen met Marie-Louise Buckens via 06 1006 9274.