

Kom werken als Sous Chef bij Boutique Hotel & Restaurant de Kastanjehof in Lage Vuursche!

Zie jij jezelf werken middenin de natuur en op de gezelligste en leukste plek van Lage Vuursche? Ons hotel is kort geleden geopend en wegens groot succes zijn wij op zoek naar een **Sous chef!**

Ons jonge en dynamische team verzorgt de dagelijkse gastvrijheid voor onze hotel en restaurant gasten. De Kastanjehof is onderdeel van een bruisende Amsterdamse horecagroep met uiteenlopende zaken zoals de Vergulden Eenhoorn, Café Restaurant Nieges en het West-Indisch Huis. Kom jij ons team versterken? Als Sous chef bij de Kastanjehof is geen dag hetzelfde en zijn we op zoek naar jou!

Wat ga je doen?

De Kastanjehof is per direct op zoek naar een sous chef die het team komt versterken. Je gaat als sous chef bij de Kastanjehof aan de slag als rechterhand van de chef kok. Wij houden ervan om te knallen, maar altijd met behoud van kwaliteit. In jouw rol als sous chef bewaak je deze kwaliteit in de keuken en zorg je voor een goede werksfeer met je directe collega's. Samen met de chef zorg je voor het selecteren van nieuwe teamleden, maak je de planning en roostering en zorg je dat alle inkoop is gedaan. Je gaat procesmatig te werk en neemt een commerciële houding aan. Jouw oog voor detail mag natuurlijk niet ontbreken. Onze keuken verzorgt op hoge kwaliteit ontbijt, lunch en diner voor onze hotel en restaurant gasten en bij Kastanjehof organiseren we daarnaast ook uiteenlopende vergaderingen en bijeenkomsten. Geen dag is hetzelfde en dat maakt werken bij de Kastanjehof zo leuk!

Werkzaamheden:

- Jij zorgt voor een perfecte planning en verdeelt de werkzaamheden met je keuken collega's.
- Toezien op de kwaliteit en voortgang van werkzaamheden in de keuken.
- Instrueren, adviseren en zonodig corrigeren van collega's.
- Toezien op een correcte en efficiënte communicatie tussen keuken en bediening.
- Toezien op de naleving van (veiligheids)voorschriften vanuit arbo-wetgeving en HACCP-richtlijnen.
- Zelf meedraaien in het bereidingsproces.
- Bijdragen aan de vernieuwing van het menu en de ontwikkeling van recepten.
- Bijhouden van checklists en logboeken.
- Opstellen en controleren van schoonmaakplannen.
- Uitschrijven van (recept)instructies voor het keuken team in afstemming met de chef kok.

Wat vragen wij?

- Je hebt vooral heel veel zin om deze nieuwe uitdaging aan te gaan!
- Je hebt minimaal twee jaar ervaring als sous chef.
- Je bent fulltime beschikbaar om aan de slag te gaan.
- Je hebt een afgeronde en relevante opleiding en beschikt over de juiste papieren.
- Je hebt een groot verantwoordelijkheidsgevoel.
- Je bent proactief en sterk in je communicatie en beheerst de Nederlandse en Engelse taal.

Wat bieden wij?

- Een afwisselende functie in een jong en dynamisch bedrijf.
- De kans om je verder te ontwikkelen.
- Training en opleidings mogelijkheden.
- Een fijn salaris
- Afwisselende werkdagen en tijden maar wij houden rekening met voorkeur en wensen.
- Reiskostenvergoeding woon-werk.
- 25 vakantiedagen (o.b.v. een fulltime dienstverband).
- Personeelskorting van 25% in al onze zaken en zelfs 50% in je vrije tijd bij de Kastanjehof.
- Pensioenregeling bij Pensioenfonds Horeca & Catering.
- Lunch en diner tijdens werktijd verzorgen we uiteraard net als heerlijke koffie en thee.

Meer informatie

Onze horeca groep tikkert al ruim 10 jaar aan de weg. Met bekende zaken zoals Hannekes Boom, Brasserie Lolita, Vergulden Eenhoorn en Café Restaurant Nieges zijn we niet meer uit de stad weg te denken. Onze laatste aanwinst is een uitstapje buiten de hoofdstad, Boutique Hotel de Kastanjehof in Lage Vuursche. Dit bijzondere hotel laat heel goed de diversiteit van de groep zien. Onze zaken hebben bewust een eigen identiteit maar achter de schermen werken wij als één organisatie. De jonge en ondernemende geest van de organisatie proef je overal terug.

Nog meer informatie?

Heeft deze vacature jouw interesse? Laat dan van je horen en solliciteer snel. Heb je na het lezen van de vacature nog vragen over de functie neem dan contact op met Nick Hessing. Mailen kan naar contract@dekastanjehof.nl of bel 035 720 00 60. Hij vertelt je graag meer over deze vacature en nodigt je graag uit voor een persoonlijke kennismaking.