



Sous chef

Algemene informatie:

Ben jij degene die op zoek is naar een uitdagende functie in een zeer dynamische en groeiende holding van diverse horecabedrijven? Dan zijn wij op zoek naar jou!

Profiel:

- Opleidingsniveau: afgeronde opleiding middelbare of hogere hotelschool (of een vergelijkbare opleiding);
- In bezit van SVH Leermeester is een pré;
- Uitstekende beheersing van de Nederlandse taal;
- Enkele jaren ervaring in soortgelijke drukke bedrijven, waarvan ook leidinggevende ervaring;
- Minimale leeftijd van 25 jaar;
- In bezit van rijbewijs en eigen vervoer;
- Woonachtig in de directe omgeving van het restaurant (maximaal 10 km);
- Flexibele instelling, 24/7 mentaliteit en doorzettingsvermogen;
- Beschikt over oplossend vermogen;
- Representatief, stressbestendig en servicegericht;
- Wisselende diensten en werken op zon- en feestdagen;
- Aandacht voor kwaliteit en oog voor detail;
- Organisatorisch sterk.
- Passie voor eten;
- Goede teamplayer;
- In bezit van commerciële instelling;
- Goed kunnen plannen.



Belangrijkste verantwoordelijkheden en taken:

- Leidinggeven aan de medewerkers die belast zijn met het voorbereiden, bereiden en doorgeven van gerechten/ gerecht gedeelten en uitvoeren van algemene dienst-werkzaamheden. (bij afwezigheid van de chef-kok)
 - Opstellen van werkroosters, regelen van voldoende bezetting (parttimers, oproepkrachten), regelen van verlof;
 - Mede selecteren van nieuwe medewerkers, regelen van opleiding/ inwerken, uitvoeren van beoordelingen.
- Coördineren/ regelen van de uitvoering van de werkzaamheden in de keuken. Daartoe onder meer: toewijzen van werkzaamheden, geven van aanwijzingen/ instructies (bij afwezigheid van de chef-kok)
 - Toezien op de voortgang en uitvoeringskwaliteit van de werkzaamheden;
 - Bewaken van het verantwoord gebruik van grondstoffen en de te realiseren efficiency van de keukenproductie en brutowinst;
 - Vaststellen en bestellen van benodigde grondstoffen en andere artikelen;
 - Opvang en afhandelen van vragen, klachten;
 - Zelf meewerken in de uitvoering (koken, doorgeef gereed maken van gerechten)
 - Verzorgen van de dagelijkse bestellingen. Opstellen van bestellijsten; doorgeven van bestellingen aan vaste leveranciers. Zorgen voor de ontvangst controle en reclameren bij afwijkingen. (bij afwezigheid van de chef-kok)
- Regelen van en leidinggeven aan de bediening (door koks), bijvoorbeeld tijdens buffetten;
- Corrigerend optreden naar de medewerkers;
- Toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatie methoden.

Wij bieden:

- Een afwisselende en uitdagende functie met een hoge mate van verantwoordelijkheid;
- Werken voor een dynamische organisatie met gedreven personeel;
- Fulltime contract;
- Opleidingsmogelijkheden en doorgroeimogelijkheden;
- Betaling conform horeca cao met een extra bonusregeling op basis van prestatie.

Wil jij een baan waarin je jezelf kunt ontwikkelen en denk je dat jij de persoon bent, die ons team echt kan versterken? Solliciteer dan direct en stuur je motivatiebrief met CV voorzien van een (pas)foto naar werken@bighoreca.nl .