

SOUS CHEF (FULLTIME)

Is jouw passie heerlijk eten bereiden met een hoge culinaire standaard in een moderne Franse keuken? Kan jij ervoor zorgen dat een keuken(team) op rolletjes loopt?

Wil je werken in een sfeervol restaurant met goede reputatie in het hartje van Dordrecht?

Bij Restaurant De Stroper draait het allemaal om goed eten, heerlijke wijnen en een fantastische service. Er heerst binnen ons restaurant een fijne dynamiek met elkaar en met onze gasten. Als onze collega in ons restaurant werk je in een enthousiast en hecht team waarin goed wordt samengewerkt en waar je je direct thuis kan voelen.

Solliciteer direct als je veel ervaring hebt met werken in een leidinggevende functie binnen de keuken van een restaurant met een hoge culinaire standaard!

DE FUNCTIE

Als sous chef binnen De Stroper sta je samen met de chef kok in het middelpunt van de keuken. Je bent verantwoordelijk voor alles wat er nodig is om de keuken perfect te laten draaien. Van inkoop tot recepturen en van personele planning tot communicatie met de bediening. Jij weet wat nodig is om een goed servies te draaien en je zorgt dat alles aanwezig is.

Je beoordeelt dagelijks de kwaliteit van de verse producten nauwkeurig en bewaakt de hoge standaard van de keuken, ook tijdens het bereiden van de mooie gerechten van de verschillende, maandelijks wisselende menu's. Verder ben je bezig met de voorbereidende werkzaamheden, stuur je jouw team aan en ben je bezig met het creëren van nieuwe gerechten.

Als sous chef zorg je ervoor dat de kwaliteit en presentatie van elk gerecht klopt. Je bent altijd bereid om jezelf op dit gebied te ontwikkelen, probeert nieuwe recepturen uit en je overtreft de gasten, je collega's en jezelf!



BIJ ONS

Werk je in moderne keuken die op de klassieke Franse keuken is gestaafd. Je werkt met collega's met veel ervaring en kennis in een jong innoverend team wat erg gedreven is om de beste gerechten te maken.

Elke maand serveren wij een nieuw menu van zes gangen. Naast een hands-on mentaliteit, vinden wij de volgende eigenschappen erg belangrijk:

- Betrouwbaar
- Creatief
- Teamspeler
- Humor

Er is bij De Stroper veel oog voor een sociaal privé leven. Dit zie je terug in weinig overuren en standaard een weekenddag vrij.

Vanaf dag één word je verwelkomd in ons team. Elke dag ga je met plezier naar je werk om samen met het team er een fantastische avond van te maken!

IETS VOOR JOU?

Wij zoeken iemand die:

- Minimaal 4 jaar relevante werkervaring heeft
- Aantoonbare kennis heeft van professionele kooktechnieken

JIJ KRIJGT

Voor jouw harde werk ontvang je van ons:

- Standaard één weekenddag vrij!
- Een 4-daagse werkweek
- De ruimte om jouw signature te ontwikkelen binnen een keuken met hoge culinaire standaard
- 25 vakantiedagen bij een fulltime dienstverband
- Leuke extraatjes, zoals personeelskorting bij aangesloten collega restaurants
- Gezellige borrels met je collega's
- Een marktconform salaris
- Een fijne werksfeer in een gezellig, jong team

ENTHOUSIAST? SOLLICITEER NU!

Stuur meteen je CV met motivatiebrief naar mail@destroper.nl

