Sous-chef

Locatie: Nijmegen
Aantal uur per week: 24-38 uur

Kun jij tijdens een drukke service zelfstandig koken, het overzicht bewaren en tegelijkertijd scherp blijven op kwaliteit? Dan maken we graag kennis met je!

Restaurant & Stadsoase De Achtertuin is een warme, informele plek op het NYMA-terrein om samen te eten, borrelen en vieren. Onze keuken is toegankelijk, seizoensgericht en we ontvangen gasten voor lunch, borrel en diner. Maar minstens zo vaak ontvangen we grote groepen voor heerlijke groepsdiners, (bedrijfs)barbecues en verschillende culturele en muzikale evenementen.

Wat ga je doen?
Als sous-chef werk je mee aan de dagelijkse voorbereiding en uitvoering van lunch, diner en groepsdiners. Je kunt zelfstandig een deel van de keuken draaien en bewaakt tijdens de service de kwaliteit, planning en presentatie van de gerechten.

Je werkzaamheden bestaan onder andere uit:
- zelfstandig uitvoeren van de mise-en-place;
- bereiden en opmaken van gerechten volgens onze recepten en kwaliteitsafspraken;
- bewaken van tempo, kwaliteit en presentatie tijdens de service;
- toezien op een schone en georganiseerde werkplek en naleving van HACCP;
- begeleiden en helpen van hulpkoks en andere keukenmedewerkers;
- signaleren van verbeterpunten in recepten, werkmethoden en voorbereiding;
- samenwerken met de chef-kok, souschef en de rest van het team.

Wie zoeken we?
We zoeken iemand die zelfstandig kan werken, maar ook begrijpt dat een goede service een teamprestatie is. Je blijft rustig tijdens piekmomenten en hebt oog voor kwaliteit en structuur.

Daarnaast:
- heb je een koksopleiding of vergelijkbare praktijkervaring;
- heb je aantoonbare ervaring in een professionele keuken;
- kun je zelfstandig mise-en-place en service draaien;
- ben je tussen de 24 en 38 uur per week beschikbaar;
- ben je beschikbaar voor avond- en weekenddiensten.

Beschikbaar zijn in het weekend betekent bij ons niet dat je automatisch iedere weekenddag werkt. We verdelen de diensten binnen het team.

Wat bieden wij?
- een contract van 24 tot 38 uur per week;
- een salaris van €2.505,04 tot €3.032,79 bruto per maand op basis van 38 uur, afhankelijk van ervaring;

- inschaling in functiegroep V van de cao Horeca;
- 8% vakantiegeld;
- ruimte om jezelf verder te ontwikkelen;
- een afwisselende werkplek met restaurantservice, groepsdiners en evenementen;
- een informeel team waarin hard werken en plezier goed samengaan.

Enthousiast?
Stuur een korte introductie en eventueel je cv naar Rody via rody@achtertuin.nu. Vertel daarbij iets over jezelf en hoeveel uur je beschikbaar bent. Heb je eerst nog een vraag? Dan kun je Rody ook gewoon even mailen.