

Sous Chef - 2 à la carte restaurants

Dienstverband:
Fulltime

Salarisniveau - cao Recreatie:
Schaal 5: € 2.613,56 - € 3.183,48

Contactpersoon:
Will van Kaam

Stap in de unieke wereld van de verblijfsparken bij Beekse Bergen! In deze veelzijdige functie van Sous Chef ben je verantwoordelijk voor het culinaire aanbod van onze à la carte restaurants: Moto of Labadi. Je bruist van de energie om samen met de Chef-Kok het team van circa 8-10 collega's te coachen en inspireren om de verwachtingen van de gasten te overtreffen en de lekkerste gerechten op tafel te zetten. Wat deze functie bij Beekse Bergen uniek maakt? Naast dat je werkt tussen de wilde dieren, worden de laatste tafels vergeven rond 20.00 uur. Dat betekent dat jouw werkdag erop zit rond 21.30 uur. Ben jij klaar voor een nieuw avontuur waar geen dag hetzelfde is? Dan is dit de vacature voor jou!

Dit vind je leuk om te doen

Als Sous Chef ben je medeverantwoordelijk voor de dagelijkse aansturing van onze keukenbrigade, bestaande uit: Zelfstandig Werkend Koks, Keukenmedewerkers, Pizzabakkers en Afwasmedewerkers. Je komt te werken bij één van onze restaurants, beide op een unieke locatie gevestigd: Safari Resort en Lake Resort. Dit vertaalt zich naar een geweldig passend horeca-concept, waarbij authenticiteit centraal staat. Daarnaast ben je verantwoordelijk voor:

- De culinaire beleving van onze gast. Samen met 7 koks zet je iedere avond de lekkerste gerechten op tafel;
- Sparren met het team en stafafdeling over de samenstelling van de menukaart en banqueting arrangement;
- Toezien op de HACCP-wetgeving, procedures en instructies en denkt na hoe je deze kan verbeteren;
- Medeverantwoordelijk voor het bijhouden van de voorraad, personeelsplanning, inkoop, het reduceren van waste en derving, alsmede het controleren op productkwaliteit;
- Het aannemen van nieuwe collega's samen met je Chef-Kok. Je verzorgt hierbij het inwerktraject en voert regelmatig werkoverleg.

Hoe maak je ons team compleet?

Door jezelf te zijn! Je bent creatief, collegiaal, gastgericht en vanzelfsprekend een culinair inspirator. Je bent stressbestendig en weet met jouw goede sociale en communicatieve eigenschappen je collega's op een coachende en inspirerende aan te sturen. Samen gaan jullie voor kwaliteit en het beste resultaat. Daarnaast beschik je over:

- Een afgeronde opleiding (kok) en HACCP;
- Minimaal 1 jaar werkervaring in een soortgelijke functie.

Wat maakt dit dé ideale baan?

- Salaris van € 2.613,56 - € 3.183,48 bruto per maand o.b.v. 38 uur (schaal 5, cao Recreatie), waarbij je wordt ingeschaald op basis van kennis en ervaring;
- 25 vakantiedagen;
- Reiskostenvergoeding en een gunstige pensioenregeling;
- Onbeperkt gratis toegang voor 5 personen bij alle attractieparken en dierentuinen van Libéma (zoals Beekse Bergen, Aviodrome, Zooparc Overloon);
- Ambassadeurskorting tot 50% op een verblijf in ons Safari Resort, Safari Hotel, Lake Resort en Dierenbos;
- Bij het maken van onze roosters houden wij zoveel mogelijk rekening met een goede balans tussen werk én privé.

Enthousiast?

Wij kijken uit naar jouw sollicitatie! Heb je nog aanvullende vragen? Neem dan gerust contact op met Will van Kaam, Keukenmanager, via w.van.kaam@beeksebergen.nl.

De aanvraag van een VOG maakt deel uit van de sollicitatieprocedure.