

Sous chef

Hoe ziet de functie eruit

Bij Cruquius Local heb je de vrijheid en ruimte voor je eigen inbreng. Je bent mede verantwoordelijk voor het bewaken van de kwaliteit en de beleving van de klant. Met de chef kok creëer je de menukaart en ga je in op trends en ontwikkelingen. Je kunt al je creativiteit kwijt. We maken alles zelf! Pure producten en enorme smaakbeleving is wat ons kenmerkt. Veel van onze klanten wonen bij ons in de buurt en kennen jou dan ook. We hebben een open keuken, dus je kunt dan ook even een praatje met ze houden. Bij ons kun je ontbijten, lunchen en dineren, waarmee jij op alle eetmomenten je culinaire kunsten kunt laten zien. Cruquius local is de huiskamer van Cruquius Eiland waar je met vrienden, familie of zakelijke relaties kunt genieten van lekker puur eten en drinken. We zijn een klein jong team met een passie voor lekker en gezond eten. Daarnaast kunnen we moeiteloos inspelen op bijzondere wensen zoals vegan en allergenen. Wij kenmerken ons door de persoonlijke manier van werken om de beste oplossing te vinden voor onze klanten.

Wat breng je mee

Wij worden gelukkig als je enthousiast en leergierig bent over smaakbeleving, voeding en huidige trends. Je graag je handen uit de mouwen steekt. Je in een dynamische inspirerende omgeving veel wilt leren. Je beschikt over een afgeronde horeca gerelateerde MBO opleiding en hebt al in verschillende restaurants ervaring opgedaan. Het werken als sous chef is je volgende stap of je hebt enige ervaring als sous chef. Je hebt kennis over voeding en van HACCP. Het is een pre dat je over de juiste papieren beschikt als Sociale Hygiëne, BHV en Leermeester.

Belangrijke competenties

- Je hebt een flinke dosis verantwoordelijkheidsgevoel
- Je neemt initiatief en bent creatief op het gebied van food en trends
- Je bent stressbestendig en kan bij drukte prioriteiten stellen
- Je kan medewerkers en gasten zich binnen Cruquius Local thuis laten voelen
- Je vindt het leuk om productkennis op te doen en dit te delen met je collega's en gasten

Wat bieden wij:

- Fulltime functie (40 uur) in 4 of 5 dagen
- Een goed salaris in overleg en afhankelijk van de ervaring
- Een klein, jong, top team
- Leuke personeelskorting om ook te genieten van al het lekkers dat we creëren
- Gezelligheid en inspiratie
- Een plek om je creativiteit kwijt te kunnen, te groeien en je te ontwikkelen
- Een fooienpot die elke maand onder het personeel wordt verdeeld
- Gezellige personeelsborrels, bedrijfsuitjes en uitstapjes naar leveranciers met het team

Hoe ziet het sollicitatieproces eruit

Spreek deze vacature je aan? Stuur dan je motivatie en CV naar info@cruquiuslocal.nl t.a.v. Mike van Veen (chef kok). Daarna kan er een proefwerkdag volgen om te zien of we een match zijn.

Heb je vragen over de vacature? Stuur een mail naar info@cruquiuslocal.nl of bel 0638014226.

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.