

Vacature Sous-chef

Samenvatting:

- Moderne nieuwe keuken van alle gemakken voorzien
- Collegiaal, gemotiveerd maar vooral gezellig team
- Wisselende variërende kaart voor een brede doelgroep
- Inbreng in zowel de kaart als de recepten
- Uitzicht op het strand, de zee en buureiland Vlieland
- Salaris boven cao gebaseerd op ervaring en diploma's (uitzicht op vaste aanstelling)
- Goede secundaire arbeidsvoorwaarden
- Woonruimte beschikbaar

Functie-inhoud

Wij zijn op zoek naar een sous-chef en (zelfstandig werkend kok | chef de partie) per/vanaf 1 februari. Ben jij opzoek naar een nieuwe uitdaging? Solliciteer dan bij ons

Wij zijn opzoek naar een sous-chef die zijn eigen verantwoording neemt maar ook goed in een team kan werken. Iemand die zin heeft in een nieuwe uitdaging aan het strand en de nodige ervaring meebrengt. Naast zelfstandig werkend kok | chef de partie zijn wij opzoek naar een sous-chef. Zie jij jezelf een leuk, jong maar vooral gemotiveerd keuken team aansturen waar de nodige vakkennis bij komt kijken? Vind jij het stroomlijnen en inwerken van een team leuk? Voor het meegeven van een drukke lunch en diner draai jij je hand niet om? Bestellingen plaatsen en bijhouden van de misse en place passen in jou taken pakket? Dan past deze functie misschien wel heel goed bij jou!

Wat we van jou verwachten:

We verwachten een enthousiaste collega die zin heeft in een nieuwe uitdaging

Minimaal niveau 2 diploma of

Relevante werkervaring (minimaal 3 jaar full-time in de keuken)

Je bent zelfstandig werkend en neemt je verantwoording maar

kunt ook goed in teamverband werken

Je kan snel schakelen en houdt van de drukte in de keuken van een seizoenbedrijf

Het inwerken van nieuwe collega's en aansturen van een team past helemaal bij jou

Daarnaast zijn de woorden: leergierig, frisse uitstraling, flexibel en aanpakker op jou van toepassing!

Wij zijn opzoek naar een sous-chef die onze huidige chef-kok heel graag wil helpen, ondersteunen en ook ontlasten. Jullie vormen samen een (hecht) team en zorgen samen voor een prettige werksfeer waar iedereen zich fijn voelt. Het dagelijks runnen van de keuken is op jou werkdagen jou verantwoording, net als het regelen van de bestellingen en het bijhouden van de misse en place.

Wat we je bieden

Een ruime moderne opgezette keuken, met nieuwe apparatuur en van alle gemakken voorzien

Een gestructureerde werkplek waarbij je kunt denken aan vaste plekken voor alles, zowel alle ingrediënten als materialen.

Ook de misse en place en recepten houden wij op een gestructureerde manier bij. Je weet altijd waar je aan toe bent en waar je wat kunt vinden

Werken met dagverse en veelal lokale producten

Bij ons geen (half)fabricaten of kant en klare producten, wij maken alles zelf

Een unieke werkplek met uitzicht op het strand, de zee en ons buureiland Vlieland vanuit de keuken.

Salaris boven horeca CAO, afgestemd op je ervaring en/of diploma's met doorgroei mogelijkheden

Mogelijkheid tot doorgroeien en bijleren, naar eigen interesse Seizoenbedrijf met ook in de winter ruim voldoende werk.

Mogelijkheid tot eigen inbreng, zowel qua recepten als werkwijze

Gezellige en bovenal gemotiveerde collega's

Eventueel woonruimte (tegen betaling) op loop/ fiets afstand van het paviljoen en het dorp

Goede secundaire arbeidsvoorwaarden, zoals:

- gratis (variërende en gezonde) personeelsmaaltijden
- een maximum aantal uren op een dag, bij ons geen extreem lange dagen
- wisselende diensten, vroege en late diensten wisselen elkaar af, ook dit in overleg
- een zo stabiel mogelijk weekrooster, je weet wat je kunt verwachten bij ons
- Jaarrondbetrekking met 2 aaneengesloten vaste vrije dagen (in overleg te bepalen)
- geen aftrek van uren voor je pauze
- een strandhuisje waar je altijd gebruik van mag maken
- gebruik van sportschool voor gereduceerde prijs
- open communicatie, veel transparantie

Wie we zijn

Wij zijn strandpaviljoen Kaap Noord, het meest noordelijk gelegen paviljoen van Texel. Wij vinden het belangrijk dat de gast zich thuis voelt bij ons, samen met ons hele team doen we hier iedere dag ons best voor. Er hangt altijd een relaxte sfeer in en om het paviljoen en gelukkig zien we vele gasten weer terug. Onze keuken is 3 jaar geleden volledig vernieuwd, zeer ruim opgezet en met moderne apparatuur. Je komt te werken in een jong, gezellig en gemotiveerd team met op z'n tijd een gezonde dosis humor. De meeste verse producten waar we mee werken komen van het eiland, hiervoor werken we nauw samen met onder andere de lokale vakslager, visspecialist en kaasboerderij. Onze kaart biedt voor ieder wat wils en is geschikt voor ons erg brede publiek. Twee maal per jaar passen we onze kaart aan om onze gasten steeds iets nieuws te kunnen bieden, de winterperiode benutten wij om nieuwe gerechten te creëren en uit te proberen. Hierin gaan wij met de tijd mee, zo bieden we nu ook naast onze mooie vis en vlees gerechten steeds meer vegetarische en veganistische gerechten aan. Daarnaast vinden wij het belangrijk om te verduurzamen en steeds milieubewuster te werken.

Informatie sollicitatie

Solliciteren kan door te mailen naar: info@strandpaviljoenkaapnoord.nl, stuur dan gelijk je motivatie en cv mee.

Liever bellen? dit kan naar **0222-316340** of **0653881169**