

Vacature Sous Chef

Ben jij zelfstandig en is jouw grootste passie koken? Bij François Geurds Group zijn wij op zoek naar een Sous Chef. Kwaliteit staat op nummer één en daarom zijn wij op zoek naar iemand die het team van François Geurds komt versterken. Je geeft leiding aan een volwaardige keukenbrigade. Samen met het team zorg je ervoor dat onze gasten een fantastische avond beleven. Het is een uitdagende functie waarin structuur, hygiëne en kwaliteit de kernwoorden zijn wat er van je zal worden verwacht.

Jouw verantwoordelijkheden:

- Leiding geven aan een volwaardig team;
- Uitvoeren van de bereidingen, bewaken/controleren van de kwaliteit, gaarheid, smaak, kleur van onze gerechten en uitvoeren van bijstellingen/bijdoseringen;
- Beoordelen van de kwaliteit van de te gebruiken producten;
- Toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP, werk- en presentatiemethoden.

Jouw profiel:

- MBO 3-4 werk- denkniveau;
- Aantoonbare kennis van de basis kooktechnieken;
- Kennis van producten/ingrediënten;
- Kennis van HACCP;
- Mondelinge beheersing van de Nederlandse en Engelse taal.

Ons aanbod:

- Werken bij een trots bedrijf binnen een enthousiast, gemotiveerd team;
- Een afwisselende job met ruimte voor groei en eigen inbreng;
- Ruime aandacht voor de medewerker en ruimte voor ontwikkeling;
- De sfeer is informeel, hartelijk, professioneel en doelgericht;
- 4 werkdagen per week;
- Marktconform salaris;
- Uitbetaling van de overuren.

Soort dienstverband: Fulltime, Parttime.

Ben je geïnteresseerd om bij François Geurds Group te werken? Kijk gerust voor meer informatie op onze website www.fgrestaurant.nl. Stuur bij interesse je motivatiebrief en CV naar staff@fgrestaurant.nl.

