

Sous-Chef (38 uur)



Welkom in de wereld van de Twentse Bierbrouwerij! Ben jij ambitieus en toe aan een nieuwe uitdaging? Dan ben jij misschien wel de nieuwe Sous Chef die wij zoeken!

Over ons

We vertellen geen sprookjes en we hebben geen ingewikkelde menukaart.

Wij geloven in **“keep it simpel, keep it real”!** We werken met lokale producten, waaronder onze eigen Twents Black Angus runderen en Twents Bierbostelbrood. Je mag aan de slag in de open keuken met Argentijnse grill. Daarnaast gaan we met onze Beertruck en Beerbarrel Smoker regelmatig op pad voor leuke BBQ-opdrachten.

Jouw rol als Sous Chef

De functie biedt veel afwisseling; naast het a la carte restaurant (lunch en diner) verzorgen we lunches, diners en arrangementen voor groepen in onze diverse ruimtes. Als Sous Chef, ben je samen met de Chef-kok en het team verantwoordelijk voor de mise en place. Je ondersteunt de Chef bij alle dagelijkse werkzaamheden. Je bereidt de à la carte gerechten en verzorgt gerechten voor feesten, partijen en andere evenementen.

Vanzelfsprekend zorg je ook voor uitstekende hygiëne in de keuken door grondige schoonmaak van jouw domein.

Wij zoeken een kandidaat die na een inwerkperiode de leiding kan nemen in de keuken, proactief meedenkt en waar nodig bijstuurt in samenwerking met de Chef-kok.

Jij beschikt over:

- Afgeronde koksopleiding, een leermeester diploma is een pré
- Ervaring als sous-chef, of als zelfstandig werkend kok met gezonde ambitie om door te groeien
- Passie voor jouw vak en affiniteit met de BBQ
- Ambitieuze teamplayer die verantwoordelijkheid durft te nemen
- Communicatief vaardig
- Een groot verantwoordelijkheidsgevoel en flexibele instelling
- Presteert onder druk als de beste
- Bent gewend te werken volgens HACCP-richtlijnen
- Het glas is altijd half vol

Dit bieden wij

- Flexibele werkdagen en -tijden (4-daagse werkweek);
- Werken in een gemotiveerd, jong en gezellig team;
- Marktconform salaris;
- Maaltijdregeling;
- 15% personeelskorting;
- Leuke personeelsuitjes, borrels & inspiratiesessies;
- Veel eigen verantwoordelijkheid en ruimte voor ontwikkeling.

Interesse?

Solliciteer nu en we hopen dat wij samen met jou onze ambities kunnen realiseren. Eerst meer informatie nodig?

Neem dan contact op met Jaap van den Berg
jaap.vandenberg@twentsebierbrouwerij.nl / 06-31698933

