



Functieomschrijving

Sous-Chef

Na 5 jaar is Chef Martin toe aan een nieuwe rechterhand, iemand die hem ondersteund in het samenstellen van gerechten, het hanteren van gespecialiseerde technieken en het handhaven van de allerbeste kwaliteit.

Wat **zoeken** wij in onze nieuwe Sous-Chef?

- Kennis van en liefde voor de culinaire keuken.
- Inzicht en flexibiliteit m.b.t. wensen van gasten
- Ervaring als (aankomend) Sous-chef in het hogere restaurantwezen
- Kennis m.b.t. het calculeren van gerechten en het doen van bestellingen
- Het meedenken in het samenstellen van personeelsmaaltijden
- Leidinggevend werk- en denkniveau
- Een stressbestendige persoonlijkheid

Wat **bieden** wij onze nieuwe Sous-Chef?

- Werken met mooie, veelal plaatselijke producten
- Meedenken in de diversiteit van gerechten en ingrediënten
- Het begeleiden van leerlingen en stagiaires
- Flexibiliteit m.b.t. werkroosters
- Een full-time werkcontract waarbij 4 dagen van 10 uur gehanteerd worden
- Een marktconform salaris waarbij jaarlijkse groei wordt gerealiseerd
- Een gedegen urenregistratie waarbij overuren worden gecompenseerd
- Samenwerken met Chef Martin



RESTAURANT
DE FUIK

Maasdijk 1
5308 JA Aalst

T +31 418 55 22 47
F +31 418 55 29 80

E info@defuik.nl
I www.defuik.nl