

Gezocht: Sous-chef



Vacaturebeschrijving

Was jij als kind al vaak in de keuken te vinden, stiekem snoepend van al het lekkers dat hier te vinden was? Of was je misschien zelfs al bezig met het helpen van de chef-kok in huis? Bedenk jij in je dromen nog steeds hoe je de mooiste ingrediënten kan combineren tot een smaakvol gerecht? En breng je deze vandaag de dag nog steeds het liefst tot werkelijkheid in de keuken? Dan zijn wij op zoek naar jou!

Zoals de titel al aangeeft, zijn wij op zoek naar een sous-chef. Dagelijks bezig zijn in de keuken met mooie, lokale ingrediënten. Waar je onder leiding van en in samenwerking met onze chef-kok, de zelfstandigheid krijgt om de mooiste gerechten de passe te laten passeren.

Hier kom jij te werken

Restaurant in de achtertuin is een nieuw begrip in Oosterhout (NB). Het is te vinden aan de achterkant van een prachtig 19e eeuwse herenhuis midden in het centrum van Oosterhout (NB). Een unieke locatie met een prachtige lichtinval, veel groen en een art-deco sfeer die naadloos aansluit bij het authentieke herenhuis.

Afgelopen oktober hebben wij onze deuren geopend en sindsdien verwelkomen wij een ieder die wil komen genieten in de achtertuin. Met een enthousiast, kleinschalig en ambitieus team gaan we aan de slag om in de achtertuin een plek te laten zijn waar gasten zich thuis voelen, tot rust komen en zich kunnen verheerlijken aan onze gerechten met de fraaiste ingrediënten tijdens de lunch, borrel en diner.

Zo ziet je werkdag eruit

Heerlijk uitgerust start je je werkdag in de middag met een heerlijk kopje koffie en begin je aan de mise-en-place. Wanneer alles klaar staat voor het diner, ben je samen met de chef-kok er helemaal klaar voor om de mooiste ingrediënten om te toveren tot de heerlijkste gerechten. Die vervolgens door je collega's naar tafel worden gebracht en waar het gerecht een glimlach tovert op het gezicht van onze gasten. Na het draaien van het diner zorg je samen met je collega's voor een schone, opgeruimde keuken. Tijd om met een goed gevoel huiswaarts te keren. Op rustigere momenten gedurende de dag hoef je je niet te vervelen. Laat je creativiteit op de vrije loop en creëer nieuwe gerechten, proef verrassende samenstellingen van ingrediënten en denk mee over een nieuwe menukaart.

Herken jij jezelf hierin?

Dit zijn de ingrediënten die jouw kwalificeren tot ideale kandidaat;



je vindt het een uitdaging om aan de slag te gaan binnen een nieuw restaurant;



je bent enthousiast en ambitieus om te starten in een nieuw samengesteld team;



je bent creatief en toont graag initiatief;



je bent 21+ jaar oud;



je hebt voldoende ervaring in de keuken opgedaan en houdt ervan om door- en aan te pakken;



je bent eigenwijs genoeg om verbeterpunten te zien binnen deze beknopte opsomming.

Dit krijg je ervoor terug;



dagelijks een buitengewoon goede werksfeer;



een unieke kans om te leren van een ervaren chef-kok;



uitzicht op een vast contract;



maandelijks salaris (2000 netto) en vakantiedagen volgens de horeca-tabel;



werktijden in overleg en vaste dagen vrij;



eventueel reiskostenvergoeding.

Solliciteer en laat vandaag nog van je horen!

Zin om bij ons aan de slag te gaan? Laat het ons weten! Stuur je CV en motivatie naar info@indeachtertuin.nl.

Liever eerst even bellen? Dat mag natuurlijk ook! We zijn bereikbaar via **0162 – 74 90 11**