

SENIOR SOUS-CHEF



Roels is de huiskamer voor iedereen in de gezelligste culinaire straat van 's-Hertogenbosch en zoekt een creatieve Senior Sous Chef met ervaring in het ontwerpen en bereiden van moderne gerechten. Onze succesvolle kandidaat is nauw betrokken bij de bereiding van de gerechten en controleert deze op o.a. kwaliteit, de juiste bereiding en versheid van de producten. Onze creatieve sous ondersteunt de chef bij het ontwerpen van gerechten. Als Sous Chef geeft je op een coachende manier leiding aan getalenteerde zelfstandig werkende koks, inspireer je jong talent in de keuken en ben je betrokken bij een jong dynamisch team.

In onze huiskamer voor iedereen serveren wij toegankelijke gerechten waarbij de handtekening van Roels in smaak en presentatie duidelijk naar voren komt.

In onze unieke en gevarieerde bedrijfsomgeving, waar een combinatie van 3 verschillende restaurants samenkomt, in het gezelligste straatje van Nederland, bieden wij een dynamische werkomgeving. De drie restaurants hebben ieder hun eigen visie en uitvoering. Door de onderlinge samenwerking en brainstormsessies verdiep je jezelf ook in meerdere gerecht stijlen.

Wij zijn niet opzoek naar personeel, maar opzoek naar talent, motivatie en inspiratie.

WIJ BIEDEN JOU:

Een state of the art nieuwe keuken met de modernste keukenapparatuur

Een vier daagse werkweek

Jong dynamisch team

Persoonlijke ontwikkeling d.m.v. een business coach en persoonlijke trainingen

Mogelijkheid voor professionele en persoonlijke groei

Ruimte voor creativiteit

Fulltime aanstelling

Goede secundaire arbeidsvoorwaarden

Salaris volgens horeca COA

Binnen Roels streven wij naar zowel persoonlijke als professionele groei, creativiteit en optimale samenwerking. Doormiddel van externe business coaching en trainingen ondersteunen wij je bij het blijven ontwikkelen op persoonlijk en professioneel gebied. Graag maken wij gebruik van jouw talenten en werken we samen aan nog te ontdekken of te verbeteren talenten. We verkennen graag overeenkomstige ambities in een open en persoonlijk gesprek met de executive Chef Jaap van der Schoof en eigenaar Roel Immens.

SENIOR SOUS-CHEF



MUST HAVES:

- Gemotiveerd zijn
- Coaching skills
- Leidinggevende capaciteiten
- In bezit van een afgeronde koksopleiding of aantoonbare ervaring
- Kennis van de HACCP-regelgeving
- Sociaal communicatief en empathisch vermogen
- Denken in oplossingen
- Openstaan voor feedback en suggesties
- Werken onder tijdsdruk
- Flexibel zijn

NICE TO HAVE:

- Ervaring met Horeko
- Ervaring met Nostre dames
- Om kunnen gaan met office-programma's
- Sociale hygiëne
- Een leermeesterdiploma
- Engelse taal basis

VERANTWOORDELIJKHEDEN:

- Kennis overdragen betreft het assortiment en commerciële doelstellingen van Zoetelief
- Leidinggeven, aansturen en motiveren
- Voorraad en kostenbeheersing
- Verbeteren en ontwikkelen van nieuwe gerechten
- Het bereiden en controleren van gerechten
- Het doorgeven van de gerechten
- Organiseren en controleren van de mise-en-place
- Het controleren van schoonmaak en het naleven van de HACCP

Wil jij onderdeel zijn van de verdere ontwikkeling van Roels Stuur dan een mail naar jaap@cote.nu

Onze executive chef streeft ernaar binnen 24 uur contact met je op te nemen en een vrijblijvende afspraak met je in te plannen waarbij de executive chef en één van de eigenaren aanwezig is. Voorafgaand ontvangen wij graag je cv en kijk op de functie. De eerste meeting is in informele sfeer.