

SOUS CHEF

Wie zijn wij?

't Zwaantje is een familiebedrijf met passie voor horeca. Al 3 generaties lang wordt het restaurant van vader op zoon overgedragen. De warmte van deze familie is te voelen in ons restaurant. 't Zwaantje is gelegen in Bodegraven.

Alle producten waarmee wij werken zijn vers en omgevingsgebonden. Bij 't Zwaantje zijn we continu bezig met nieuwe smaken, technieken en producten.

Funcctieomschrijving

Ben jij een teamplayer met kennis van verschillende kooktechnieken en culinaire trends en wil je actief bijdragen in een toonaangevend horecabedrijf? Dan zijn wij op zoek naar jou!

- Als Sous chef ben je de rechterhand van onze chef en zijn jullie samen eindverantwoordelijke voor de keuken.
- Je bent actief betrokken bij het aansturen van het keukenpersoneel, bij het bereiden van gerechten en helpt mee in het begeleiden van de koks-in-opleiding.
- Je kan het gehele keuken team leiden, coachen en neemt de volledige verantwoordelijkheid bij afwezigheid van onze chef-kok.
- Gebruikt je culinaire vaardigheden en aandacht voor detail om hoge normen te handhaven in kwaliteit, versheid, service, hygiëne en veiligheid.
- Je helpt onze chef met het bedenken van nieuwe gerechten om de gasten continu te verrassen.

Wie zoeken wij?

Bij 't Zwaantje zijn wij opzoek naar een creatieveling met passie voor koken en ervaring in de keuken. Je houdt van gas geven en bent gedreven om onze gasten de beste ervaring mogelijk mee te geven.

Wat bieden wij jou:

- Salarisindicatie: €2.580 tot €2.780.
- Maandelijkse fooi uitbetaling.
- Uitbetaling overuren.
- Doordeweeks ± 21:00 uur klaar.
- In het weekend starten om ± 15:00 uur.
- Een plekje in ons jonge, ambitieuze team.

Heb je vragen of wil je direct solliciteren?

Bel of mail dan naar onze chef Djurre.

Tel: 06-23254343 of e-mail: info@zwaantje.net

Zetten wij de koffie vast klaar!