

# Senior sous chef Zoetelief

Zoetelief is een trendy en modern horecabedrijf midden 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 nieuwe gerechten. Als Sous Chef geef je coachend leiding aan getalenteerde, zelfstandig werkende koks, inspireer je jong talent in de keuken en ben je betrokken bij een jong en dynamisch team.

Binnen Zoetelief streven wij naar zowel persoonlijke als professionele groei, creativiteit en optimale samenwerking. Door middel van externe business coaching en trainingen ondersteunen wij je bij het blijven ontwikkelen. 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 en eigenaar Roel Immens.

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 horecabedrijven hebben ieder hun eigen visie en uitvoering. Wij zijn niet op zoek naar personeel, maar naar talent, motivatie en inspiratie.

## Wat hebben wij te bieden?

- Een state of the art nieuwe keuken met de modernste keukenapparatuur
- Een vierdaagse 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 conform het horeca CAO



## ONZE ORGANISATIE

- Wij hechten waarde aan punctualiteit
- Wij hechten waarde aan gelijkheid, respect, openheid en eerlijkheid
- Wij staan open voor aanvullingen en creativiteit

## MUST HAVES:

- Gemotiveerd zijn
- Coaching skills
- Leidinggevende capaciteiten
- In bezit van een afgeronde koksopleiding
- 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
- Om kunnen gaan met office-programma's
- Sociale hygiëne
- Een leermeesterdiploma

Verantwoordelijkheden ←

- Kennis overdragen betreft het assortiment en commerciële doelstellingen van Zoetelief
- Leidinggeven, aansturen en motiveren
- Voorraad en kostenbeheersing
- 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 HACCP gestelde eisen



## GEÏNTERESSEERD?

Wil jij onderdeel zijn van de groei van Zoetelief? Stuur dan een mail naar [jaap.vanderschoof@cote.nu](mailto:jaap.vanderschoof@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.