



SOUS CHEF

Wij zijn op zoek naar jou! Lijkt het je leuk om te werken in een familie bedrijf met een sterk groeiend restaurant? Maak dan kennis met ons.

HET BEDRIJF

Restaurant Bie Heintje is onderdeel van een veelzijdig recreatiebedrijf in Ootmarsum. We zijn een 5-sterren vakantiepark en sfeervol restaurant met binnen- en buitenspeeltuin.

Bie Heintje bestaat uit een spiksplinter nieuw restaurant, cafetaria, pizzahook, ijsloket en FunBow! baan. Je komt in een klein en gezellig team. Gastvrijheid en kwaliteit staan bij ons hoog in het vaandel.

WIE ZOEKEN WIJ?

Jij als Sous chef geeft onder leiding van onze Chef-kok leiding in onze keuken en bent medeverantwoordelijk voor de keukenbrigade. Je zorgt voor gasttevredenheid en innovatie.

- Je hebt een afgeronde MBO Koksopleiding
- Liefst fulltime beschikbaar (ca. 38 uur)
- Je hebt meerdere jaren ervaring
- Je bent stressbestendig en kunt goed plannen
- Creatief en innovatief
- Je hebt leidinggevende capaciteiten en vindt het leuk om met een divers team te werken.
- Net klaar met je opleiding? Graag willen wij jou de fijne kneepjes van het vak leren.

WERKZAAMHEDEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN

- Samen met de Chef-kok bedenken je nieuwe gerechten
- Je probeert Bie Heintje naar een hoger niveau te tillen.
- Meewerken in de keuken
- Aansturen van de keukenbrigade
- Toezien op de naleving van de kwaliteit

DIT KAN JE VAN ONS VERWACHTEN!

- Een fijne werksfeer binnen een gedreven team
- Goed salaris passend bij de functie en ervaring
- Een mooie en vernieuwde werkplek met gasten uit het hele land
- Werken in gezellige vakantiesferen
- In overleg is alles mogelijk, we zijn laagdrempelig
- Een plek waar je je snel thuis voelt!

Zie jij jezelf als Sous Chef bij Restaurant Bie Heintje? Laat dan gauw van je horen! Je kunt ons bereiken via de e-mail laurens@dewitteberg.nl of via telefoonnummer 0652657893.