

Aan de rand van Zweeloo vind je in een oeroud landschap tussen scheefgezakte boerderijen en schaapskooien Herberg de Aelderstroom. Ons bedrijf ontleend haar naam aan het beekje dat achter onze tuin loopt. Bij ons genieten gasten van échte smaken, een fijne gastgerichte sfeer en ons historische pand met jachtkamer, deel en schaapskooi. De gast staat centraal maar dat is niet genoeg: iedere dag wordt er gestreefd om de hoge verwachtingen van onze gasten te overtreffen.

We zijn per direct op zoek naar een creatieve, enthousiaste en vakbekwame

sous-chef de cuisine

Fulltime

Na een vliegende start met als beloning een plek in de Lekker500 zoeken we versterking van onze keukenbrigade. Samen met jou hebben we de eervolle taak om voor onze gasten te zorgen en verwachtingen te overtreffen. Want daar gaat het om bij Herberg de Aelderstroom.

OVER DE FUNCTIE

Als sous-chef de cuisine ondersteun je onze chef de cuisine bij het aansturen van de keukenbrigade. Je bent mede verantwoordelijk voor de gang van zaken in de keuken & kruidentuin en je bewaakt de kwaliteit en de voortgang van het keukenteam. De mooiste producten vers van het land en een warm hart voor onze gasten. Dat zijn de ingrediënten waarmee jij jouw specialiteiten op de kaart zet. Jij zorgt dat gerechten worden omgetoverd tot culinaire verrassingen en service wordt bij jou met hoofdletters geschreven. Je stuurt je team aan, en zorgt dat de kwaliteit van de gerechten tot in de puntjes verzorgd zijn. Samen met het team maak jij van iedere dag een nieuw avontuur.

DIT GA JE DOEN

- Bereiden van gerechten volgens receptuur en eigen planning;
- Bijdragen aan en ontwikkelen van nieuwe gerechten en samenstelling van de menukaarten;
- Vakinhoudelijk leiding geven aan het keukenpersoneel en het coördineren van de dagelijkse zaken in de keuken;
- Planning van de werkzaamheden met de chef de cuisine, het hoofd bediening en de maîtres, coördineren en zo nodig aanpassen;
- Mise en place werkzaamheden;
- Bijhouden van de kruidentuin;
- Toezien op de naleving van de wettelijke voorschriften op het gebied van veiligheid en hygiëne (HACCP);
- Begeleiden en opleiden nieuwe medewerkers en leerlingen;
- Er samen met je team voor zorgen dat de gerechten goed en met de juiste kwaliteit tijdig bij de gasten geserveerd worden.

DIT BEN JIJ

Ben jij die enthousiaste, gedreven en energieke vakman die elke dag het beste uit zichzelf wil halen? Ben je een teamspeler, heb je doorzettingsvermogen en wil je graag je bijdrage leveren om samen met ons dynamische team onze gasten een memorabele gastronomische totaalbeleving mee te geven?

Met jouw creativiteit en enthousiasme weet je de ultieme beleving te creëren. Onder hoge druk kan je het overzicht blijven bewaren en zorg je voor een productieve omgeving. Als sous-chef de cuisine werk je dagelijks in de keuken en kruidentuin van onze prachtige zaak en verricht je alle voor komende werkzaamheden in samenwerking met de chef de cuisine, het hoofd bediening en de maîtres.

Verder beschik je over:

- Een afgeronde SVH-opleiding Keuken eventueel aangevuld met een leermeester-certificaat;
- Minimaal twee jaar werkervaring als sous chef of vier jaar werkervaring bij een toonaangevend bedrijf;
- Uitstekende kennis van kooktechnieken en producten;
- Je bent het gewend om met uitsluitend ambachtelijke en verse producten te werken;
- Je bent enthousiast, flexibel en leergierig;
- Je werkt graag in een team;
- Je bent stressbestendig;
- Je hebt een professionele en servicegerichte houding met oog voor kwaliteit en je collega's;
- Je hebt werkervaring in een vergelijkbare functie waarbij ervaring bij een toonaangevend bedrijf (Michelin / Gault & Millau / Lekker Top 100) een pré is.

DIT BIEDEN WIJ

Een prettige werkomgeving en een passende vergoeding voor jouw diensten conform de Horeca CAO. En vanzelfsprekend ruimte voor opleiding en training. Zoals jij zorgt voor onze gasten, zorgen wij voor jou. We kijken er naar uit je als collega te begroeten.

Stuur je C. V. en motivatie ter attentie van Gert van der Kooi naar welkom@aelderstroom.nl