



## (AANKOMEND) SOUS-CHEFKOK fulltime

### Wat houdt de functie in?

Een onmisbare kracht in het restaurant: jij zet vaak een extra stap om onze gasten te verrassen en te verwennen. Als (Aankomend) Sous-chefkok sta je met liefde en passie voor eten in de keuken en ben je eindverantwoordelijk voor de gerechten die gepresenteerd worden aan onze gasten. Je bent het aanspreekpunt voor het overige keukenpersoneel en coördineert een efficiënt en effectief bereidingsproces. Je bent verantwoordelijk voor de kwaliteit, snelheid en communicatie in de keuken en zal tevens deelnemen aan MT-vergaderingen.

Wij verwachten van jou dat je initiatief neemt en zorgt voor een strakke planning. Je wordt enthousiast van werken met verse en vernieuwende producten en kan overweg met alle keukenapparatuur. Je bent communicatief vaardig en hebt een proactieve houding. Op hectische momenten weet jij de rust te bewaren. Je zit vol met energie en je motiveert het team om te zorgen voor een goed draaiende keuken.

### Wat ga je doen?

Je bent verantwoordelijk voor de structuur in de keuken. Je kent het team, de producten en gerechten door en door. Constante kwaliteit is erg belangrijk, je draagt verantwoordelijkheid voor deze kwaliteit bij zowel de lunch, borrel en bij het diner. Je zorgt voor een goede communicatie tussen zowel de keuken als naar het bedienend personeel. Je denkt na over nieuwe gerechten en andere smaken om constant te verbeteren. Tevens begeleid je leerling-koks en draag je zorg voor ontwikkeling.

### Welke kenmerken vragen we van jou?

- Passie voor eten en drinken
- Kennis van HACCP
- Representatief
- Resultaatgericht
- Verantwoordelijkheidsgevoel
- Stressbestendig
- Prioriteiten kunnen stellen

### Wat bieden we jou?

- Een afwisselende functie waarbij je werkt met leuke collega's
- Gemiddeld een 38-urige werkweek in 5 dagen
- Salaris conform KHN
- Mogelijkheden voor persoonlijke ontwikkeling middels cursussen & trainingen

Wil je meer informatie? Of gelijk solliciteren?  
Stuur dan je CV en motivatie naar [vacatures@bijpetrus.nl](mailto:vacatures@bijpetrus.nl)

Vermeld 'Vacature Sous-chefkok' als onderwerp in je mail.