

❖ VACATURE SOUS CHEF ❖

PARIJSE BISTRO IN DEN BOSCH

Côte bar bistro is een Franse horecagelegenheid in de gezelligste culinaire straat van 's-Hertogenbosch en zoekt een sous-chef die betrokken wil zijn bij het optimaal serveren van de Franse gerechten, die je doet denken aan Parijs. In onze state of the art keuken met de modernste apparatuur krijg je veel vrijheid voor ontwikkeling van je skills. Onze coachende chef houdt zich niet alleen bezig met het ontwikkelen en verbeteren van gerechten maar ook het verbeteren van persoonlijke en professionele kwaliteiten van hun team en daar ga jij ook een rol in spelen.

Binnen Côte bar bistro streven wij naar zowel persoonlijke als professionele groei, creativiteit en optimale samenwerking. Door middel van coaching en trainingen ondersteunen wij je bij het ontwikkelen op persoonlijk en professioneel gebied. Graag maken wij gebruik van jouw talenten en werken we samen aan te verbeteren talenten. Executive chef Jaap van der Schoof maakt graag tijd voor een open gesprek waaruit blijkt of jouw ambities aansluiten bij onze hippe en trendy bar bistro.

In onze unieke en gevarieerde bedrijfsomgeving, waar een combinatie van 3 verschillende restaurants samenkomt, in het gezelligste straatje van Nederland: de Korte Putstraat, 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

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 Côte bar bistro? Stuur dan een mail naar 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.

