



Vacature (Aankomend) Sous-Chef bij Landgoed De Wilmersberg

Als (Aankomend) Sous-Chef maak je onderdeel uit van het keukenteam, dit team bestaat uit acht gedreven en gepassioneerde professionals.

Jouw uitdaging

Als (Aankomend) Sous-Chef werk je in de keuken van het restaurant van ons hotel. Je houdt je bezig met het bereiden en doorgeven van een breed assortiment culinair hoogwaardige specialiteiten uit verse grondstoffen. Op basis van jouw kennis en kunde worden de gasten op diverse momenten van de dag verrast door smaak, presentatie en creaties van verse en Twentse producten.

Wij bieden

- Een groot team met collega's, daardoor heb je een 4-daagse werkweek (van 38 uur)
- Vaste vrije dagen en een overurenregeling
- Diverse, voor jouw ontwikkeling relevante, opleidingsmogelijkheden
- Een leuk en gemotiveerd team van collega's; een goede sfeer op de werkvloer heeft bij ons de hoogste prioriteit
- Doorgroeimogelijkheden binnen het team
- Kleding en schoenen van de zaak
- Een goed sociaal beleid (personeelsfeesten, korting bij de bedrijven die vallen onder Agfra Holding (hotel 't Kruisselt, Trifora, Barbacan Gran Canaria en Meliá Sancti Petri).

Jouw taken en verantwoordelijkheden

- Je werkt in een vooruitstrevende keuken waarin rekening wordt gehouden met de wensen van de gasten van nu, daarin staan gezonde gerechten en groenten centraal
- Je stuurt 3/4 dagen per week het keukenteam aan in samenwerking met de andere sous-chef (het betreft een duobaan)
- Je levert een bijdrage aan het uitwerken en doorvoeren van verbeteringen en vernieuwingen
- Je bereidt gerechten volgens recept en planning en bent mede-verantwoordelijk voor het doen van inkopen
- Je helpt mee met het bedenken en uitwerken van nieuwe gerechten
- Beoordelen van de te gebruiken ingrediënten op versheid, houdbaarheid, etc.
- Instructie en begeleiding leerlingen; geven van aanwijzingen en controleren van kwaliteit

Jouw profiel

- Je bent gepassioneerd en gemotiveerd
- Communicatief vaardig
- Bekend met HACCP
- Flexibel in werktijden en werkdagen
- Je beschikt over eigen vervoer

De organisatie

De Wilmersberg is een bedrijf waar achter de schermen een informele sfeer heerst en veel ruimte is voor creativiteit en eigen initiatief. Wij geloven dat plezier in werk te vinden is in meer dan je best doen, het leuk hebben met elkaar en je verder kunnen ontwikkelen. Het is onze passie om onze gasten op één van de mooiste plekken van Nederland te laten genieten van het beste dat Twente te bieden heeft.

De arbeidsvoorwaarden

Goede primaire en secundaire arbeidsvoorwaarden die passen bij de taken en verantwoordelijkheden van de functie conform het KHN-arbeidsvoorwaardenreglement. Het betreft een zelfstandige functie en een leerzame uitdaging binnen een gepassioneerd en enthousiast team, voor 38 uur per week.

Hoe te solliciteren

Sluit deze functie aan bij jouw achtergrond en wil je met een gemotiveerd team aan de slag om bij te dragen aan het realiseren van onze doelstellingen? Reageer dan snel en stuur je CV voor 25 februari 2019 naar Ronald Bor (chef-kok) r.bor@wilmersberg.nl, en vermeld sollicitatie 'Sous-chef' in de subject line.