



(Aankomend) Souschef (M/V – 38 uur)

Als souschef maak je onderdeel uit van het F&B team. De keukenafdeling, die verantwoordelijk is voor de foodstrategie binnen het bedrijf bestaat uit 10 gedreven en gepassioneerde professionals en leerlingen waaronder de chef-kok.

De uitdaging

Als souschef ben je mede eindverantwoordelijk in de keuken, waaronder plannen, regelen, aansturen van de medewerkers in de werkkuitvoering. Je houdt je bezig met het bereiden en doorgeven van een breed assortiment culinair hoogwaardige specialiteiten uit vooral 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.

De taken en verantwoordelijkheden

- Aansturen van het keukenteam
- Instructie en begeleiding medewerkers
- Organisatie en planning van productieprocessen
- Inkoop en bewaking van de kwaliteit van de food
- Initiëren/ontwikkelen van nieuwe recepten en samenstellen van de menukaart e.d..
- Presentatie en hygiëne

Jouw profiel

- MBO werk - en denkniveau
- Relevante werkervaring
- Communicatieve vaardigheden
- Zelfstandig werkend
- Pragmatisch, resultaatgericht en servicegericht, creatief
- Flexibel in werktijden en werkdagen

Wij bieden

- Werkweek van 38 uur in vier dagen
- Opleidingsmogelijkheden
- Werken in een gemotiveerd team
- Werken met Horeko

- Vaste vrije dagen en een overurenregeling
- Mogelijkheid voor flexibele vrije dagen in het weekend
- Doorgroeimogelijkheden
- Kleding en schoenen van de zaak

De Wilmersberg

Landgoed De Wilmersberg staat bekend om de mooie ligging op 14 hectare landgoed. Voor veel mensen in Nederland, maar ook daarbuiten, is dit 4* hotel één van de fijnste plekken om een korte of langere vakantie door te brengen. Zowel naar onze gasten als binnen het team heerst er een informele en ontspannen sfeer. Er is veel ruimte voor eigen creativiteit en eigen initiatief. De Wilmersberg beschikt over een restaurant, een lounge, 59 kamers en een Wellnessboutique.

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.

De vijf belangrijkste redenen om voor De Wilmersberg te werken.

1. De Wilmersberg behoort tot de top van de beste en fijnste hotels in Nederland (nr. 9 van beste hotels op Tripadvisor), je kunt bij ons veel leren.
2. Het voordeel bij De Wilmersberg is dat je in een groot team (met ongeveer 100) collega's werkt, je werktijden zijn flexibel. Roosters worden in goed overleg gemaakt.
3. De Wilmersberg is een stabiel en gezond familiebedrijf.
4. Bedrijven buiten de horeca hechten veel waarde aan mensen met dienstverlenende horecaervaring. Werken bij De Wilmersberg is een investering voor het leven.
5. We bieden goede & faire arbeidsvoorwaarden.

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 32-38 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 (een brief is niet nodig) naar personeelszaken@wilmersberg.nl, en vermeld sollicitatie 'Chef de partie' in de subject line.