

VACATURE SOUS CHEF

Ben jij een gepassioneerde kok met leidinggevende kwaliteiten en ben je klaar voor de volgende stap in je carrière? Voor ons bruisende restaurant in de Tweede Haven van Scheveningen zoeken wij een Sous Chef die samen met onze Chef de Cuisine de keuken naar een hoger niveau tilt.

OVER SUZIE Q

Suzie Q is een eigentijds restaurant waar kwaliteit, sfeer en beleving samenkomen. Wij serveren lunch, diner en shared dining-gerechten in een ontspannen, maar professionele setting. Ons team werkt met verse producten, creativiteit en vooral veel passie voor horeca.



WAT GA JE DOEN?

- Aansturen en coachen van het keukenteam
 - Vervangen van de Chef bij afwezigheid
 - Bewaken van kwaliteit, presentatie en smaak
 - Meedenken over nieuwe gerechten en menuontwikkeling
 - Toezien op hygiëne (HACCP) en keukenorganisatie
 - Bestellingen en voorraadbeheer
-



WIE BEN JIJ?

- Minimaal 2 jaar ervaring in een soortgelijke functie
 - Leidinggevende skills en stressbestendig
 - Creatief, gestructureerd en kwaliteitsgericht
 - Teamspeler met verantwoordelijkheidsgevoel
 - Flexibel inzetbaar (avonden en weekenden)
-



WAT BIEDEN WIJ?

- Werken in een dynamische en inspirerende werkomgeving
 - Marktconform salaris (afhankelijk van ervaring)
 - Doorgroeimogelijkheden
 - Ruimte voor eigen inbreng en creativiteit
 - Een gezellig en hecht team
-

 SOLLICITEREN?

Stuur je CV en motivatie naar:

 personeel@restaurantsuzieq.nl

We kijken ernaar uit om je te ontmoeten!