

Sous Chef

- 🔪 Werken in een professionele keuken
- 🔪 Samenwerken met een top team
- 🔪 Verantwoordelijkheid in je functie
- 🔪 Jouw ideeën op de (menu)kaart zetten

Wat heb ik jou te bieden?

Naast een mooi takenpakket, krijg je er ook een team gezellige en enthousiaste collega's bij! En niet te vergeten onze toffe benefits die bestaan uit:

- Een top salaris!
- Korting op food&drinks @ Maggie Blue, Wet 'n Wild en Restaurant 's Molenaarsbrug
- Flinke korting op de waterskibaan van Wet 'n Wild
- Sporten voor een onwijs goed tarief bij Bezemer Fitness
- Cursussen, trainingen, workshops en meer (in company & extern)
- Gezelligheid, maar ook verantwoordelijkheid in je functie
- De mogelijkheid om nieuwe ideeën te verzinnen
- Flexibele werktijden

Wie zoeken wij?

Mijn bikkels in de keuken zijn op zoek naar een creatieveling die passie voor koken heeft, iemand die het leuk vindt om in een team te werken en er van houdt om het team te coachen, enthousiasmeren en aan te sturen.

Ik zoek iemand met veel ervaring in de keuken en die stressbestendig is. Maar ook iemand die een waaghals en een enthousiasteling is die houdt van hard werken. Daarnaast ben je beschikbaar in de avonden en weekenden.



"It's fingerlickin' good when Maggie's in the mood!"

Maggie is dol op heerlijk eten, ondeugend, een tikkeltje eigenwijs, hip en gek op oosterse invloeden. Maggie Blue ligt in het centrum van Alphen aan den Rijn. Een hippe zaak waar je wordt verrast met een veelzijdige kaart en wijd open armen. Maggie Blue is alles ineen: restaurant, uitgaansgelegenheid, stadscafé en aanlegplaats. Op ieder moment van de dag, in welk gezelschap dan ook: er staat een tafel voor je klaar met zinnenstrelend eten en een glas whatever-you-feel-like.

Functieomschrijving

Als Sous Chef ben je de rechterhand van onze Chef Kok. Samen zijn jullie verantwoordelijk voor het coördineren en organiseren van de werkzaamheden in de keuken. Jij krijgt de ruimte om samen met de Chef Kok menukaarten te ontwikkelen, recepturen, mice en place - en inkoop lijsten op te stellen. Tevens beoordeel je binnengekomen producten en gerechten op kwaliteit. Het is een veelzijdige functie die te maken krijgt met ontbijt, lunch, borrel en diner. Dit zijn de werkzaamheden:

- Je creativiteit in te zetten bij het ontwikkelen van de nieuwe menukaart
- Je doet de dagelijkse bestellingen
- Je bewaakt en controleert de kwaliteit
- Je bent verantwoordelijk voor de (voor)bereiding van de gerechten als de Chef Kok niet aanwezig is
- Ondersteuning in werving en selectie
- Begeleiden en coachen van (nieuwe) collega's en leerlingen
- Denken aan verbeteringen van werkprocessen in samenwerking met de Chef Kok en de Restaurant Manager
- Toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo en HACCP.

Are you ready for Maggie? Then Maggie is ready for YOU!

Enthousiast of heb je nog vragen? Laat het aan Quincy weten!

WhatsApp of bellen: 0635603793

Email: Quincy@maggieblue.nl

