

WE'RE HIRING

Sous Chef (FT)

Ben jij een ervaren kok en klaar voor de positie Sous Chef en opzoek naar een volgende stap? Dan zijn wij opzoek naar **jou!** Wij bieden jou de opstap naar een verdere ontwikkeling tot executive chef.

Het 4 sterren Parkhotel Den Haag is een hotel waar de medewerkers de gast centraal zetten en gezamenlijk als een team voor het succes gaan. Werken bij Parkhotel Den Haag betekent werken in een dynamisch team waar veel kansen liggen om jouw carrière en jezelf te verbeteren met voornamelijk oog op de toekomst! Wij verwachten om in 2020-2021 de F&B outlets uit te breiden.

Wat ga je doen?

Voor ons team zoeken wij een Sous Chef die beschikbaar is voor zowel ochtend als avonddiensten. Je zult onder leiding van de F&B manager verantwoordelijk zijn voor het coördineren en organiseren van de uitvoering van alle werkzaamheden in de keuken. Je zult je dagelijks bezighouden met het ontwikkelen van een hoogstaand kwalitatief aanbod waarmee wij de F&B afdeling gaan onderscheiden van de concurrentie. Naast deze werkzaamheden zal je zelf ook actief mee werken in de dagelijkse operatie; leading by example!

Verantwoordelijkheden:

- Menu's bedenken, menu- engineering incl. cost control
- Recepturen uitschrijven
- Kwaliteit waarborgen van het team
- Coachen & begeleiden van het keuken team en uitzendkrachten
- Trainen van nieuwe medewerkers in de keuken
- Planning Mise & Place
- Waarborging HACCP

Word jij hier enthousiast van? Solliciteer dan nu!

Functie eisen:

- Diploma Zelfstandig Werkend Kok niveau 3
- +/- 3 jaar ervaring in de hotellerie
- Teamplayer
- HACCP kennis
- Je bent representatief en hebt een sprankelende persoonlijkheid;
- Je bent stressbestendig, flexibel, service- en gastgericht.

Ben jij enthousiast geworden na het lezen van deze vacature? Stuur dan nu jouw CV en motivatiebrief naar careers@ehpc.com