



THE HARBOUR CLUB

THE HARBOUR CLUB

The Harbour Club is een uniek concept met landelijke bekendheid en internationale allure en staat voor puur en intens genieten. Hoogstaande kookkunsten gemixt met een tikkeltje eigenwijsheid, maar met oog voor detail. Rock & Roll en daar zijn we trots op. Ben je enthousiast geworden en kun jij onze gasten deze ervaring meegeven?

You are awesome! Why aren't you working for us yet?

The Harbour Club Vinkeveen is op zoek naar:

SOUSCHEF (M/V) Fulltime/parttime

TAKEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN

- Geeft bij afwezigheid van de Chef leiding aan de Chef de Parti en de aankomend Chef de Parti, (koks, leerlingen en stagiaires);
- Is mede verantwoordelijk voor het inkopen van producten;
- Draagt zorg voor een positieve keuken marge;
- Verantwoordelijk voor:
 - Correcte bereiding van gerechten;
 - Dagelijkse controle van producten op versheid;
 - Dagelijkse controle van producten op kwaliteit;
 - De correcte handhaving van receptuur;
 - De bewaking van het restaurant concept.
- Levert een bijdrage aan het leerling plan onder leiding van de Chef Amsterdam en de Executive Chef.

PROFIEL

- Afgeronde Koks opleiding op MBO niveau 3 of 4;
- Drie (3) jaar werkervaring in een gerenommeerd bedrijf;
- Leidinggevende ervaring;
- Leermeesterschap is een pre;
- Kennis en ervaring met HACCP;
- Productkennis;
- Je kan werkzaamheden goed inplannen qua tijd;
- Vaardigheden in Horeko;
- Didactische vaardigheden;
- Je bent flexibel met betrekking tot werkdagen en uren;
- Je hebt een gastgerichte instelling;
- Je beschikt over uitstekende Nederlandse en Engelse mondelinge vaardigheden;
- Je hebt oog voor detail.

COMPETENTIES

- Teamgericht;
- Integer;
- Stressbestendig;
- Proactief;
- Accuratesse.

JA, IK BEN PERFECT VOOR DEZE BAAN!

Yes! Ben jij ons nieuwe teamlid? Wij zien jouw sollicitatie graag tegemoet. Wij zijn benieuwd hoe jij onze gasten wilt verrassen en hun bezoek onvergetelijk maakt.

SOLLICITEER! en mail naar: recruitmentvinkeveen@theharbourclub.com