



THE HARBOUR CLUB

The Harbour Club Rotterdam opende in 2010 haar deuren in het voormalig 'Parkzicht': een bijna honderd jaar oude villa in een Rotterdams stadspark, nabij de Euromast. Een bijzondere locatie voor een bijzonder restaurant! De ambiance heeft veel weg van 'The Boathouse Café' in het New Yorkse Central Park. Van binnen is het restaurant geheel gestyled tot een stoer en eigentijds restaurant. The Harbour Club Rotterdam is op zoek naar een:

Sous Chef (m/v)

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.

Spreekt deze vacature jou aan en ben je per direct beschikbaar, dan ontvangen wij jouw CV en foto graag. Stuur jouw reactie, gericht aan Barry van Wilgenburg en onder vermelding van 'Sous Chef The Harbour Club Rotterdam' per mail naar barry@theharbourclub.nl.