

Sous Chef

Binnen Toverland is een belangrijk deel van de beleving voor onze gasten het aanbod van eten en drinken. De afdeling horeca draagt bij aan deze magische gelukservaring voor de gast door een gevarieerd assortiment aan te bieden voor een passende prijs.

*Ter versterking van onze Horeca afdeling zijn wij op zoek naar een **Sous Chef voor ons bedieningsrestaurant The Flaming Feather.***

Geen bord verlaat de keuken zonder jouw goedkeuring. Jij maakt de planning en zorgt ervoor dat iedereen binnen het team weet waar hij of zij vandaag kan uitblinken. Kortom, je geeft actief leiding aan je keukenteam en waarborgt de kwaliteit van de gerechten. Je houdt je daarnaast bezig met de verdere ontwikkeling van het keukenconcept en denkt mee over nieuwe gerechten, werkwijzen en verbeteringen. Ook bewaak je de allergeneninformatie en zorg je ervoor dat de richtlijnen rondom allergenen en voedselveiligheid correct worden nageleefd. Nieuwe ontwikkelingen en afspraken vertaal je naar duidelijke werkwijzen voor het team op de keukenvloer. Jij coacht, traint en motiveert je team en hebt oog voor de ontwikkeling van iedere medewerker. Je zorgt voor een goede taakverdeling, duidelijke communicatie en een prettige werksfeer. Zo zorg je ervoor dat iedere dag soepel verloopt en de kwaliteit constant hoog blijft. Ook het bewaken van de voorraad, de inkoop en het opstellen en naleven van budgetten behoort tot jouw takenpakket. De focus ligt op de ultieme combinatie van gastbeleving, creativiteit, kwaliteit, voedselveiligheid en teamwork.

Ben jij klaar om een team operationeel aan te sturen en het restaurant culinair naar het volgende niveau te tillen? Dan is deze baan jou op het lijf geschreven!

Even kort nog op een rijtje; wat zijn je verantwoordelijkheden?

- Je bereidt gerechten volgens de geldende richtlijnen en afspraken.
- Je bereidt de gerechten voor en verzorgt de mise en place.
- Je stuurt het keukenteam aan zodat de gerechten tijdig en kwalitatief kunnen worden geserveerd.
- Je bent op dag basis verantwoordelijk voor het toezien op voedselveiligheid, kwaliteit en waste-reductie.
- Je bent verantwoordelijk voor correcte allergeneninformatie en borging.

Wat vragen wij nog meer van jou?

- Je hebt kennis van relevante wet- en regelgeving op het gebied van voedselveiligheid.
- Je hebt ervaring in het aansturen van een keukenteam.
- Je stelt hoge kwaliteitseisen aan je eigen werk en je streeft verbetering na. Je stuurt direct bij als niet aan de vereisten wordt voldaan, vraagt terugkoppeling over kwaliteit en service, komt met voorstellen om zaken beter te doen.

Wat mag jij van ons verwachten?

Wij bieden je een functie met ontzettend veel uitdaging en veelzijdigheid. Daar stellen wij uiteraard wel iets tegenover. Wij bieden jou:

- Een **leuk en gedreven team van collega's**, waarin iedereen voor elkaar klaarstaat en dat niet kan wachten op jouw komst!
- Een organisatie vol **ambitie, dynamiek en hectiek**. Wij zeggen dan ook vaak tegen elkaar: *“never a dull moment in Toverland”*.
- Een contract op basis van **32-40 uur per week**,
- Een **passend salaris** (Salarisschaal 5 volgens onze CAO dagrecreatie).
- Iedere dag **gratis toegang** tot Attractiepark Toverland.
- Een werkomgeving waarover je **vol trots** vertelt tegen vrienden, familie en de kapper. Want zeg nou zelf: “Ik werk in een attractiepark”, dat klinkt best wel tof toch?

Heb jij zin in een magische uitdaging?

Sta jij op dit moment te popelen om bij Toverland aan de slag te gaan? Dan zijn wij super benieuwd naar jouw CV en motivatie.

Misschien heb je eerst nog wel wat vragen? Snappen wij hoor, die hadden wij ook voordat we hier kwamen werken. Wij hebben je ook genoeg te vertellen. Voel je daarom vrij om even met ons te bellen via 077-4677050. Hopelijk spreken we jou snel!