

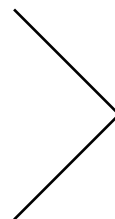
GEZOCHT! SOUS-CHEF FULLTIME

noble
RESTAURANT



Werken in een jong en groeiend bedrijf

Werken bij Noble is anders. Neem alleen al de mooie huisvesting van ons restaurant waarbij het pand herinnert aan een rijk verleden. Eenmaal binnen word je omarmd door een eigentijdse sfeer van warmte, gastvrijheid en gezelligheid. Noble is toegankelijk maar we leggen de lat graag hoog. Wij bezorgen onze gasten echt een totaal beleving, van aankomst tot vertrek. Oprechte persoonlijke aandacht voor de gast en datgene waarmaken waar we voor staan. Happiness is enjoying food and more. Werken bij Noble is deel uitmaken van die beleving. Werken bij Noble is die beleving overbrengen. Werken bij Noble is werken met een culinair hoogstaand concept. Werken bij Noble is werken in een dynamisch en enthousiast team in een jong en groeiend bedrijf. Ook werken bij Noble is een belevenis! www.restaurantnoble.nl



Wil jij ons team versterken?

mail rechtstreeks je cv en
motivatie naar
marieke@restaurantnoble.nl



Dit ga jij doen:

De sous-chef heeft de leiding op de werkvloer in zijn partie en bij afwezigheid van de chef-kok voor de gehele keuken (10 medewerkers). Hij stuurt de medewerkers vaktechnisch aan en draagt zorg voor de (voor)bereiding van de gerechten en presentatie hiervan, volgens de hiervoor geldende instructies en werkmethoden, welke mede/deels door hem zijn vastgesteld in samenspraak met de chef-kok. Daarnaast draagt hij zorg voor het met zorg uitvoeren van de dagelijkse bestellingen bij de diverse leveranciers en de opvolging hiervan bij ontvangst van de producten.

De sous-chef ondersteunt en vervangt de chef-kok in de uitvoering van het culinaire-/keukenbeleid binnen Noble. Je bent medeverantwoordelijk voor een efficiënte operatie en voor een deel van het financiële resultaat. Je traint en instrueert bestaande- en nieuwe medewerkers in de uitvoering van hun werkzaamheden in de keuken en voert de controle hierop uit waarbij waarborging van een hoog kwaliteitsniveau centraal staat.

Dit ben jij:

- Relevante werkervaring als Sous-Chef of Chef de Partie
- In bezit van vakgerichte diploma's
- Weet collega's te motiveren en enthousiast te maken
- Neemt initiatief, wacht niet af
- Oog voor detail & kwaliteit
- Stressbestendig
- Gastgericht
- Flexibel

Wil je ons team versterken?

Mail rechtstreeks je CV en motivatie naar marieke@restaurantnoble.nl

