

# Sous-chef

FULLTIME

START DATUM IN OVERLEG

Als sous-chef ondersteun jij de chef en neem je de leiding tijdens zijn afwezigheid. Je begeleid, train en coach het team en draag je zorg voor een fijne en productieve werksfeer. Samen met het team draag jij zorg voor de dagelijkse gang van zaken, de kwaliteit van het product, de service en gasttevredenheid. Daarnaast ben je vrij om je creatieve kant te laten zien met verrassende gerechten voor het menu.



Word jij onze nieuwe  
sous-chef? Solliciteer snel via  
[werken@strand-zuid.nl](mailto:werken@strand-zuid.nl)  
of bel  
+31 (0)20 639 25 89

## Wat ga jij doen?

- Het aansturen van het keukenteam in samenwerking met de Chef; motiveren, begeleiden en coachen
- Het waarborgen van de procedures en processen
- Het waarborgen van constante kwaliteit van de totale gastbeleving
- Het toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo en HACCP
- Bestelling uitvoeren

## Ben jij...

- Creatief, enthousiast en energiek
- Afgestudeerd aan een koksopleiding
- Aantal jaren werkzaam geweest in de horeca.
- Een motivator, teamplayer en flexibel
- Stressbestendig en verantwoordelijk
- Klantvriendelijk, commercieel en servicegericht

## Waarom bij ons werken?

- Een prachtige keuken met alles wat je kokshart je maar begeert
- Fijne werkomgeving met enthousiaste collega's
- Flexibele werktijden
- Salaris boven horeca CAO
- Mogelijkheid tot door groeien binnen Unlimited Label

**STRAND**ZUID