

Souschef – (NL)

Is koken jouw passie en wil jij werken in een keuken op topniveau? Word je warm van het werken met mooie, seizoensgebonden producten en het opmaken van de prachtigste bordjes? Ben je een inspirerende leider en een goede sparringpartner van onze chef? Dan zijn wij op zoek naar jou!

Werkzaamheden

Als Souschef geef jij leiding op de werkvloer in de keuken. Je coacht, motiveert, traint en stuurt de medewerkers vaktechnisch aan. Je draagt zorg voor de (voor)bereiding en presentatie van gerechten en je werkt volgens planning, vaste instructies en werkmethoden die mede door jou zijn vastgesteld. Je bedenkt samen met de chef seizoensgebonden gerechtjes en recepten. Daarnaast draag je zorg voor de controle op de dagelijkse leveringen die besteld worden. Je bent verantwoordelijk voor de gehele keukenbrigade, de spoelkeuken en het magazijn dat je meewerkend aanstuurt vanuit de operatie. Daarnaast ben je stressbestendig en zorg je ervoor dat iedereen volgens de HACCP-regelgeving werkt.

Wie zoeken wij?

- Je bent ambitieus en leergierig
- Je kan organiseren, plannen, samenwerken en beslissingen nemen
- Je bent creatief, flexibel en hebt oog voor detail
- Je hebt overzicht en kunt werken onder druk
- Je bent culinair creatief
- Je hebt goede kennis van en werkt volgens de HACCP-regelgeving
- Je bent een people-manager, aanpakker, teamplayer
- Je bent representatief, gastvrij en servicegericht

Wat bieden wij jou?

Je komt te werken in een jong en enthousiast team. Onze medewerkers zijn het hart van onze business. Geef ons jouw initiatief, passie en energie en wij geven jou je droombaan! Je krijgt on-the-job trainingen en begeleiding, een marktconform salaris en uitdagende doorgroeimogelijkheden.

Herken jij jezelf en wil jij deel uitmaken van het Morgan & Mees team? Mail je CV en motivatiebrief naar:

iwouldlovetowork@morganandmees.com

Sous chef – (English)

Is cooking your passion and do you want to work in a top-level kitchen? Do you get excited about working with beautiful, seasonal products and preparing the most beautiful plates? Are you an inspiring leader and a good sparring partner for our chef? Then we are looking for you!

Activities

As a Sous Chef, you lead the work floor in the kitchen. You coach, motivate, train and guide your employees professionally. You are responsible for the (preparation) preparation and presentation of dishes and you work according to planning, fixed instructions, and working methods that have been determined by you. You come up with seasonal dishes and recipes together with the chef. In addition, you are responsible for checking the daily deliveries that are ordered. You are responsible for the entire kitchen brigade, the rinse kitchen, and the warehouse that you co-operate from the operation. In addition, you are stress-resistant and you ensure that everyone works in accordance with HACCP regulations.

Who are we looking for?

- You are ambitious and eager to learn
- You can organize, plan, collaborate and make decisions
- You are creative, flexible, and have an eye for detail
- You have an overview and can work under pressure
- You are culinary creative
- You have good knowledge of and work according to HACCP regulations
- You are a people manager, go-getter, team player
- You are representative, hospitable and service-oriented

What do we offer you?

You will work in a young and enthusiastic team. Our employees are the heart of our business. Give us your initiative, passion, and energy and we will give you your dream job! You will receive on-the-job training and guidance, a competitive salary, and challenging career opportunities.

Do you recognize yourself and do you want to be part of the Morgan & Mees team? Mail your resume and motivation letter to: iwouldlovetowork@morganandmees.com