

Souschef – (NL)

Is koken jouw passie en wil jij werken in een keuken op topniveau? Je hart gaat sneller kloppen van het werken met mooie, seizoensgebonden producten en je wordt blij van het opmaken van de prachtigste bordjes? Ben je daarnaast een inspirerende leider en een goede sparringpartner voor 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. 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 die 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 hebt goede kennis van en werkt volgens de HACCP-regelgeving
- Je bent een people-manager, aanpakker en een teamplayer
- Je bent representatief, gastvrij en servicegericht

Wat bieden wij jou?

Morgan & Mees biedt een omgeving waar hoge kwaliteit, luxe en persoonlijke service samenkomen in een informele setting. Je krijgt veel vrijheid, zodat je jezelf kan zijn. Want zit jij lekker in je vel? Dan zal dit doorstralen naar ons team en onze gasten. We zijn een platte organisatie met korte lijntjes en bieden veel ruimte en verantwoordelijkheid, zodat jij continu uitgedaagd wordt en jezelf kan ontwikkelen. 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. 25 vakantiedagen, korting in onze hotels en restaurants, friends & family rate, zodat ook jouw familie en vrienden

met korting kunnen genieten van ons aanbod. Gezellige personeelsborrels en het jaarlijkse personeelsfeest waar flink uitgepakt wordt.

Herken jij jezelf en wil jij graag deel uitmaken van the Morgan & Mees family? Mail je CV en motivatiebrief naar: work@morganandmees.com

Souschef – ENG

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

Tasks

As Souschef at Morgan & Mees, you provide leadership to the staff in the kitchen. You coach, motivate, train and direct the employees professionally. You take care of the (pre)preparation and presentation of dishes and you work according to planning, fixed instructions and working methods that are partly determined by you. In addition, you handle the inspection of the daily deliveries that are ordered. You are responsible for the entire kitchen brigade, the rinse kitchen and the warehouse which you manage from within the operation. You are stress resistant and ensure that everyone works according to the HACCP regulations.

This is you:

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

What to expect from us:

Morgan & Mees offers an environment where high quality, luxury and personal service come together in an informal setting. We are a flat organization with short lines of communication and offer a lot of space and responsibility, so you are constantly challenged and can continue to develop yourself.

You'll 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.