

Souschef

Fulltime

Make somebody smile today!

Wij zoeken op dit moment een,

Souschef

die de kracht van de glimlach begrijpt. Want dat is waar Hotel Mennorode voor warmloopt, net dat stapje extra om gasten die lach op hun gezicht te toveren.

Nu doet het prachtige privéterrein van 10 ha op de Veluwe al heel erg veel. Totale rust en sereniteit, helemaal weg van de drukte van alledag. Maar toch maar een uurtje van Amsterdam en Utrecht.

Deze combinatie maakt ons hotel interessant voor zowel de leisure- als zakelijke gast.

En juist diezelfde afwisseling in gasten maakt het werken bij Mennorode geen dag hetzelfde. Van events tot zakelijke bijeenkomsten. Van bruiloft tot een heerlijk weekend in de watten. Alles komt aan bod en brengt een geweldige dynamiek.

Mennorode bestaat al bijna 100 jaar en hoewel we natuurlijk zijn gemoderniseerd door de jaren zijn sommige waarden van toen nog net zo belangrijk anno nu. Zo behandelen wij iedereen met respect en gelijk. Vinden we het belangrijk dat men zich thuis voelt en zal je je nooit een nummertje voelen. Want de gastvrijheid en warmte die de gast voelt wil jij als teamlid toch ook voelen? Niet meer dan normaal.

Functieomschrijving

Je bent als souschef continu bezig met de dagelijkse culinaire reis van onze gasten. Je werkt actief mee in de uitvoer en bereiding van de gerechten welke bijdragen aan een zo prettig mogelijk verblijf van onze gasten! Je bent directe ondersteuning van de chef kok.

Wat ga je doen

Naast het bereiden van gerechten met behoud en controle van kwaliteit heb je de volgende deeltaken:

- Uitvoeren van voorbereidende werkzaamheden, geven van aanwijzingen/instructies.
- Toezien op werkzaamheden binnen de keuken.
- Bewaken van hygiëne en houdbaarheid.
- Begeleiden/opleiden van nieuwe medewerkers.
- Opstellen en doorgeven van bestellijsten (bij afwezigheid van de chef).

Wat bieden wij jou

Naast een leuk welkomstpakket met o.a. een overnachting en een persoonlijk samengesteld 5-gangen diner door onze chef Mark voor 2 personen, bieden wij:

- Ruimte om jezelf te zijn. Dit vinden wij heel erg belangrijk.
- Veel vrijheid, uitdagingen en ontwikkelkansen.
- Roosters ontvang je ver van te voren zodat je privé ook goed je zaken kunt afstemmen.
- Toegang tot verschillende cursussen via onze Mennorode Academy.
- Marktconform salaris, reiskostenvergoeding.
- 1 x per jaar een personeelsbarbecue en een spetterend eindfeest.
- 25 vakantiedagen (o.b.v. een 38-urige werkweek).

Wie zoeken wij**Herken jij je in het volgende?**

- Je beschikt over aantoonbare ervaring binnen het hotel en/of restaurantwezen als zelfstandig werkend kok of souschef.
- Kennis van het inkopen van (dagverse) producten/ingrediënten en (de samenstelling van) de menukaart.
- Teamspeler met een groot verantwoordelijkheidsgevoel.
- Een grote mate enthousiasme voor het vak.
- Goede beheersing van de Nederlandse taal.

Hoe kan je solliciteren?

Ben je enthousiast geworden en wil je solliciteren? Dan kun je jouw motivatiebrief met cv mailen naar personeelszaken@mennorode.nl.

Hotel & Congrescentrum Mennorode
Apeldoornseweg 185
8075 RJ Elspeet
www.mennorode.nl