

Souschef

Fulltime | € 3.000 – € 3.500 bruto per maand | Schaal 7 Horeca-cao | Dekker Zoetermeer

Ben jij een ervaren souschef die niet alleen sterk kookt, maar ook leiding durft te nemen? Houd jij overzicht tijdens piekmomenten en weet je rust, structuur en duidelijke afspraken in een keukenteam te brengen? Dan maken we graag kennis met jou.

Voor de keuken van Dekker Zoetermeer zoeken wij een Souschef die samen met onze Chef verder bouwt aan een professioneel, goed georganiseerd en sterk samenwerkend keukenteam.

Jouw rol

Als Souschef ben je de rechterhand van de Chef en medeverantwoordelijk voor de dagelijkse aansturing van de keuken. Je stuurt het team operationeel aan, verdeelt de werkzaamheden en bewaakt de kwaliteit, voortgang en samenwerking.

Voor de service zorg je dat de mise-en-place volledig en op tijd gereed is. Tijdens drukke momenten houd jij het hoofd koel, stel je prioriteiten en zorg je dat iedereen weet wat er moet gebeuren.

Je signaleert knelpunten, neemt zelfstandig beslissingen en komt met praktische oplossingen. Bij afwezigheid van de Chef neem jij de operationele leiding van de keuken over.

Kortom: de Chef en het keukenteam moeten op jou kunnen bouwen.

Jouw verantwoordelijkheden

Als Souschef:

- stuur je het keukenteam aan tijdens de dagelijkse operatie;
- verdeel je de werkzaamheden en bewaak je de prioriteiten;
- zorg je dat de mise-en-place tijdig en volledig gereed is;
- houd je rust en overzicht tijdens piekmomenten;
- bewaak je de kwaliteit, snelheid en presentatie van de gerechten;
- zie je toe op de naleving van HACCP- en veiligheidsrichtlijnen;
- coach en begeleid je zelfstandig werkend koks, keukenmedewerkers en hulpkrachten;
- spreek je medewerkers duidelijk en respectvol aan op houding, samenwerking en prestaties;
- signaleer je knelpunten en los je deze waar mogelijk zelfstandig op;
- werk je nauw samen met de Chef en andere leidinggevenden;
- neem je bij afwezigheid van de Chef de operationele leiding over.

Dit ben jij

Wij zoeken een ervaren keukenprofessional die senioriteit uitstraalt in houding, vakmanschap en leiderschap. Je:

- hebt ruime ervaring in een professionele keuken;
- hebt ervaring als Souschef of als ervaren Zelfstandig Werkend Kok met leidinggevende verantwoordelijkheden;
- hebt aantoonbare ervaring met het aansturen en begeleiden van een keukenteam;
- weet hoe je een team door een drukke service leidt;
- durft medewerkers duidelijk en respectvol aan te spreken;
- denkt vooruit en werkt gestructureerd;
- stelt prioriteiten en neemt zelfstandig beslissingen;
- blijft kalm en oplossingsgericht wanneer de druk oploopt;
- werkt graag samen, maar durft ook verantwoordelijkheid te nemen;
- begrijpt dat professionalisering vraagt om duidelijke standaarden, goede afspraken en consequent handelen.

Werken in de keuken van Dekker Zoetermeer

Dekker Zoetermeer is een veelzijdige locatie waar horeca, sport, entertainment, vergaderingen en evenementen samenkomen.

Onze keuken verzorgt onder andere gerechten en arrangementen voor:

- The Lodge;
- Sweet Lake Italy;
- Lucky's Bowling;
- de Sportsbar;
- feesten, partijen en zakelijke evenementen.

Van à-la-cartegerechten en lunches tot grote evenementen voor maximaal 1.000 gasten: onze keuken is veelzijdig en dynamisch.

Geen werkdag is hetzelfde. Dat vraagt om flexibiliteit, overzicht en goede samenwerking. Kwaliteit, gastgerichtheid en professioneel werken staan daarbij altijd centraal.

Dit bieden wij jou

- Een fulltime functie met uitzicht op een vast dienstverband;
- Een bruto maandsalaris tussen € 3.000 en € 3.500 op basis van gemiddeld 38 uur per week, afhankelijk van jouw kennis en ervaring;
- 8% vakantiegeld;
- 25 vakantiedagen op basis van een fulltime dienstverband;
- Pensioenopbouw bij Pensioenfonds Horeca & Catering;
- Een tantièmeregeling van maximaal één bruto maandsalaris;
- Een reiskostenvergoeding van € 0,21 per kilometer bij een enkele reisafstand van meer dan 10 kilometer;
- 20% personeelskorting;
- Gratis gebruik van onze sportfaciliteiten;
- Een verantwoordelijke functie binnen een veelzijdige en dynamische keuken;
- De ruimte om mee te bouwen aan de verdere professionalisering van het keukenteam;
- Mogelijkheden om jezelf verder te ontwikkelen binnen Dekker Zoetermeer.

Klaar om kennis te maken?

Zie jij jezelf als de rechterhand van onze Chef en wil je meebouwen aan een sterk en professioneel keukenteam? Solliciteer direct via het sollicitatieformulier. We kijken uit naar je reactie!