

Sous chef partycatering

Het bedrijf

In onze splinternieuwe productiekeuken in Monster produceren wij diners, walking dinners, buffetten etc. voor onze twee labels: *CateringMeesters*, een totaal eventcateraar en *KeukenMeesters* een food cateraar waarmee wij externe cateraars en eventorganisaties faciliteren. Ons werkterrein is groot Den Haag en het Westland. Wij cateren voornamelijk voor zakelijke klanten in hun eigen locatie of extern. Van een directiediner voor 10 personen tot een relatiebijeenkomst voor 2.000 gasten.

De functie

Een "rechterhand" voor onze chef-kok. Een ervaren kok op het gebied van partycatering van BBQ tot fine dining. Een persoon die de productie van de diverse partijen organiseert in de keuken. Van maandag tot vrijdag het aanspreekpunt is van onze sales- en planning-afdeling. Deze persoon zorgt dat alle partijen op tijd klaar staan om naar locatie getransporteerd te worden, dat de bestellingen op tijd binnen zijn en verwerkt worden en dat alle hygiëne/HACCP regels worden nageleefd.

Werkzaamheden

- Je werkt dagelijks in onze gloednieuwe keuken en bereidt nieuwe gerechten
- Je werkt gestructureerd en bent in staat de planning te maken en te volgen
- Je denkt creatief mee over nieuwe gerechten, menu's en kooktechnieken
- Je bent een voorbeeld voor collega's en leert nieuwe medewerkers de kneepjes van het vak
- Je bent verantwoordelijk voor hygiëne en orde in de keuken
- Je stuurt keukenmedewerkers, leerlingen en afwassers aan
- Je doet bestellingen en maakt mise & place lijsten

Wat breng jij mee

- Een lach op je gezicht
- Stressbestendigheid
- Een sociaal en collegiaal karakter
- HACCP diploma
- Rijbewijs B
- Minimaal 3 jaar ervaring in de keuken

Wat wij bieden

- Fulltime werkplek in een gloednieuwe productie keuken
- Rooster maandag tot vrijdag met uitzonderlijk een avond- of weekend dienst
- Goed salaris en reiskostenvergoeding
- Leuk team met veel ruimte voor eigen initiatief
- Gratis parkeerplaats in Monster
- Je kan per direct aan de slag