

## Sous chef

Kan jij fungeren in een voorbeeld functie voor andere medewerkers? Bewaar jij goed het overzicht over de keuken? Ben jij in staat knelpunten te voorzien en tijdig actie te nemen? Als sous chef in de keuken bij Café Restaurant Eindhoven zorg jij ervoor dat er 300 personen per dag met een goed gevoel naar buiten lopen.

Café Restaurant Eindhoven is gevestigd op de begane grond van de iconische Lichttoren. Het restaurant komt in handen van lokale ondernemers die de stad en haar steeds internationaler wordende karakter goed kennen en begrijpen. Naast het restaurantgedeelte bevinden zich op de locatie nog een bakkerij, branderij en een brouwerij. Deze drie ondernemingen zijn lokaal geworteld, staan voor ambacht en goede kwaliteit én zullen samen met het restaurant gaan werken. De bedrijvigheid in deze zelfstandige concepten zorgen de hele dag voor reuring en een bijzondere dynamiek. Doordat de bakkerij al in de ochtend haar deuren opent, is er bij Café Restaurant Eindhoven van vroeg tot het einde van de avond altijd wat te doen. Het zal een plek worden waar verbindingen worden gelegd en die voelt als de ontmoetingsplek van de stad waar iedereen zich welkom voelt.

### Functie eisen

- Je hebt het Eindhovens DNA en houdt van de stad
- Je bent in bezit van een koksopleiding niveau 3 of niveau 4
- Je bent flexibel en inzetbaar in weekenden en op feestdagen
- Je hebt een goede beheersing van de Nederlandse en Engelse taal
- Je werkt gestructureerd en weet je eigen werkzaamheden goed te plannen
- Je hebt minimaal 1 jaar werkervaring als leidinggevende in de keuken
- Je hebt een brede kennis van producten en ingrediënten

### Verantwoordelijkheden

- Je bereidt gerechten en/of gerecht gedeelten volgens recepturen
- Je rapporteert aan de keukenmanager
- Je zorgt voor orde, netheid en hygiëne in de keuken
- Je bereidt mise en place voor de rest van de week.
- Je controleert producten op versheid en kwaliteit
- Je denkt mee met nieuwe gerechten voor het menu
- Je volgt de richtlijnen met betrekking tot veiligheid, hygiëne en HACCP

### Beloningen

Persoonlijke benadering en ontwikkeling staan hoog bij ons in het vaandel. Daarnaast willen wij op alle gebieden "The Best Employer of Choice" zijn. Vandaar dat we bereid zijn om vele extra's mogelijk te maken voor onze medewerkers.

- Een contract naar jouw wensen
- Salaris conform horeca cao + 10%
- Family and friends korting
- Jaarlijkse winstdeling van het bedrijf onder de medewerkers
- Regelmatige trainingen in de onderwerpen waar jij je voor interesseert
- Kans om door te groeien
- Teambuilding evenementen
- Een jong en gezellig team

### Enthousiast?

De energie van nieuw talent is heel belangrijk om alle plannen en ideeën te realiseren. Wil jij mee helpen bouwen aan het meest dynamische restaurant en meedelen in het succes? Dan willen wij je graag leren kennen! Mail met een motivatiebrief naar [jobs@crehv.nl](mailto:jobs@crehv.nl) en dan nemen wij contact met je op.