



BIERFABRIEK ZOEKT SOUSCHEF

Bierfabriek staat voor een combinatie van betaalbare kwaliteit en plezier. Bierfabriek is een mix van café, restaurant en -zoals de naam al zegt- een brouwerij. Naast de ambachtelijke huisgebrouwen bieren, serveren we van onze houtskool BBQ een perfect gegrild boerderijkippetje. Ieder product dat wij gebruiken heeft een eigen verhaal. Voor Bierfabriek aan de Nes in Amsterdam zijn wij op zoek naar een zeer gemotiveerde meewerkend Souschef die goed kan samenwerken.

De juiste kandidaat voor deze functie:

- heeft (bij voorkeur) afgeronde vakdiploma's;
- heeft enkele jaren ervaring in horecakeukens (lieft leidinggevend);
- is zelfstandig, stressbestendig, collegiaal en gastgericht;
- heeft leidinggevende capaciteiten;
- heeft goede communicatieve vaardigheden;
- is fulltime beschikbaar.

Als souschef ben je verantwoordelijk voor de dagelijkse werkzaamheden binnen de keuken.

Dit houdt in dat je:

- mede leiding geeft aan een groep van 4 – keukenmedewerkers;
- de medewerkers inspireert en motiveert;
- je bezig houdt met het (laten) voorbereiden, bereiden en doorgeven van gerechten;
- medeverantwoordelijke bent voor het realiseren van een optimale personele bezetting binnen de keuken;
- medeverantwoordelijke bent voor een efficiënte voorraadbeheer;
- het efficiënt gebruik van grondstoffen bewaakt;
- 'on-the-job' training geeft aan nieuwe keukenmedewerkers;
- eindcontrole uitvoert op presentatie van de gerechten.

Met de functie van Sous-Chef bij Bierfabriek Amsterdam bieden wij een zeer uitdagende en zelfstandige baan aan.

Ben je enthousiast? Staat gastvrijheid staat bij jou hoog in het vaandel. Heb je een gastgerichte en sociale instelling (ook naar je collega's) en kun je goed samenwerken? Dan ben jij degene die wij zoeken!