

## Junior sous-chef bij Grand Café Groeneveld in Baarn

Onze gasten ontzorgen en laten genieten van een heerlijke maaltijd met biologische en/of duurzame streekproducten, dat is jouw passie! Alle ingrediënten en producten worden zoveel mogelijk geoogst op het landgoed zelf of in de zeer directe omgeving. Wij willen het beste voor onze gasten en laten hen graag genieten van een unieke ervaring: een duurzame beleving, tot in detail doorgevoerd met een team dat ervoor zorgt dat de gasten op hun wenken worden bediend. In de hectiek van de dag blijf jij helder en rustig. De gasten kunnen op jou rekenen. En je collega's ook.

Dit is de kok die wij zoeken!

### Jouw werkdag

Als junior sous-chef werk jij, samen met je collega's, in onze open keuken. Je bent verantwoordelijk voor de mise en place en het bereiden en uitvoeren van kwalitatieve en smaakvolle culinaire gerechten. Samen met je collega's bedenk je nieuwe gerechten en probeer je deze uit. Ook geef je regelmatig diners mee in het Grand Café of in het kasteel. Naast het operationele proces ligt jouw prioriteit in de continue optimalisatie van de kwaliteit en presentatie van de gerechten en in het leiding geven aan het keukenteam. Jij brengt de keuken naar een hoger niveau!

Werkdagen zijn dinsdag tot en met zondag, werktijden tussen 10.00 en 22.00 uur. In het Grand Café werk je overdag en bij partijen in het kasteel zal je incidenteel 's avonds werken. Daarnaast zal je af en toe in de Oranjerie bij Paleis Soestdijk werken!

### Jouw kwaliteiten

Dit vinden wij de belangrijkste kwaliteiten van onze nieuwe collega:

- Je bent enthousiast, gedisciplineerd en creatief!
- Je ontwikkelt jezelf graag! Je bent ambitieus en probeert jezelf steeds te overtreffen.
- Tevens ben je in staat om snel te schakelen en om structuur aan te brengen.

### Jouw team

Kenmerkend aan het team is het enthousiasme en de betrokkenheid bij de gast en bij elkaar! Samen zetten we alles op alles om onze gasten het beste te bieden.

### Wat wij vragen

- Je bent in het bezit van een afgeronde SVH opleiding.
- Bij voorkeur heb je je leermeester diploma en verklaring sociale hygiëne behaald.
- Je hebt kennis van regelgeving op het gebied van HACCP.
- Je hebt werkervaring in een vergelijkbare keuken.
- En daarnaast heb je een uitgebreide en gevarieerde culinaire kennis van biologische producten.

### Wat bieden wij

- Een fulltime dienstverband, 38 uur verdeeld over 5 dagen.
- We starten met een jaarcontract met een proeftijd van 1 maand, waarbij we de intentie hebben een mooie en lange samenwerking met elkaar aan te gaan.
- Salaris volgens de horeca cao, afhankelijk van leeftijd en ervaring.
- Standplaats Baarn.

### Ja, ik wil deze baan

Als jij jezelf in deze functie ziet werken, hoor ik graag waarom juist jij de geschikte kandidaat bent.

Stuur jouw motivatie met CV naar [personeelszaken@vineyardcatering.nl](mailto:personeelszaken@vineyardcatering.nl)

Vragen? Neem contact op met Marike Dölle op nummer 030 – 303 55 76