



Vacature: Chef-kok bij Paviljoen Sout in Wijk aan Zee

Breng je passie voor koken, je creativiteit en je teamspirit mee naar ons paviljoen, en ontdek hoe het is om te werken met uitzicht op de golven. 🌊

Over de rol

Als Chef-kok ben jij het creatieve brein en de motor achter onze keuken. Je ontwikkelt vernieuwende gerechten, bewaakt de kwaliteit en smaak van onze gerechten en inspireert jouw team om elke dag weer topprestaties te leveren. Je bent verantwoordelijk voor:

- Het samenstellen en vernieuwen van onze menukaart, met een focus op de Latijns-Amerikaanse keuken.
- Het coördineren van de keuken operatie, van mise-en-place tot uitgifte.
- Het aansturen, trainen en motiveren van het keukenteam.
- Het waarborgen van voedselveiligheid en hygiëne volgens HACCP-richtlijnen.
- Het beheren van personeels kosten en voorraad.
- Het samenstellen van je eigen team, ieder seizoen opnieuw.
- Bij Paviljoen Sout werken we met een hoog- en laagseizoen. In het hoogseizoen wordt verwacht dat je veel uren maakt en aanwezig bent om de drukte in goede banen te leiden. In het laagseizoen werk je minder, wat zorgt voor een mooie balans tussen inspanning en ontspanning.
- In de maanden november, december, januari en februari zijn we gesloten. Tijdens deze periode help je mee met de op- en afbouw van het paviljoen, voeren we onderhoud uit en eventuele andere werkzaamheden. Tussendoor ben je vrij én krijg je gewoon doorbetaald.

Wie zoeken wij?

We zoeken een gepassioneerde en ervaren Chef-kok die:

- Minimaal 3 jaar ervaring heeft in een leidinggevende rol in de keuken.
- Affiniteit heeft met de Latijns-Amerikaanse keuken en een creatieve aanpak hanteert.
- Organisatorisch sterk is en goed presteert onder druk.
- Teamgeest hoog in het vaandel heeft en medewerkers weet te enthousiasmeren.
- Flexibel, stressbestendig en oplossingsgericht is.
- Uitstekende communicatieve vaardigheden heeft en in staat is om op een positieve en motiverende manier een team aan te sturen.
- Een natuurlijke leider is, die anderen inspireert en ondersteunt om het beste uit zichzelf te halen.

Wat bieden wij jou?

Bij Paviljoen Sout werk je op een van de mooiste locaties van Nederland. Naast een inspirerende werkomgeving bieden wij:

- De kans om een essentiële rol te spelen in een dynamisch en groeiend paviljoen.
- Een goed salaris passend bij jouw ervaring en kwaliteiten.
- Ruimte voor creativiteit en eigen inbreng bij het samenstellen van de menukaart.
- De mogelijkheid om elk seizoen een team samen te stellen waarmee je jouw visie tot leven brengt.
- Een gezellig en gemotiveerd team waar samenwerken centraal staat.
- Veel vrije tijd in het laagseizoen.

Klaar voor een nieuwe uitdaging?

Ben jij de culinaire leider die wij zoeken? Laat van je horen!
Stuur je cv en motivatie naar info@sout.nl

Tot snel bij Paviljoen Sout!