



## **Vacature: Sous-chef bij Paviljoen Sout in Wijk aan Zee**

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

### **Over de rol**

Als sous-chef ben jij de rechterhand van de chef-kok en speel je een cruciale rol in het succes van onze keuken. Je ondersteunt bij het ontwikkelen van gerechten, houdt het overzicht tijdens drukke services en zorgt ervoor dat de keuken soepel draait. Samen met de chef-kok ben je verantwoordelijk voor:

- Het meehelpen samenstellen en vernieuwen van onze menukaart, met een focus op de Mexicaanse keuken.
- Het coördineren van de dagelijkse keukenoperatie en zorgen voor een goede voorbereiding en uitvoering.
- Het aansturen, begeleiden en motiveren van het keukenteam.
- Het bewaken van voedselveiligheid en hygiëne volgens HACCP-richtlijnen.
- Het beheren van personeels kosten en voorraad.
- 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 sous-chef die:

- Minimaal 2 jaar ervaring heeft in een vergelijkbare rol.
- Affiniteit heeft met de Latijns-Amerikaanse keuken en open staat voor creatieve ideeën.
- Een teamspeler is en goed kan communiceren met zowel de chef-kok als de rest van het team.
- Organisatorisch sterk is en goed kan presteren onder druk.
- 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 belangrijke rol te spelen in een dynamisch en groeiend paviljoen.
- Een goed salaris passend bij jouw ervaring en kwaliteiten.
- Ruimte voor eigen inbreng en ontwikkeling in je rol als sous-chef.
- Een gezellig en gemotiveerd team waar samenwerken centraal staat.
- Veel vrije tijd in het laagseizoen.

## **Klaar voor een nieuwe uitdaging?**

Ben jij de sous-chef die wij zoeken? Laat van je horen! Stuur je cv en motivatie naar [info@sout.nl](mailto:info@sout.nl).

Tot snel bij Paviljoen Sout!