

Sous Chef Restaurant MANNA en Brasserie MANNA

Restaurant MANNA weet al meer dan 10 jaar gasten uit de hele wereld te verrassen met culinaire topkwaliteit en vaak bekroonde gastvrijheid.

Brasserie MANNA is een toegankelijk en laagdrempelig restaurant met de ambachtelijke voltreffers uit ons concept en de culinaire wereld. Brasserie MANNA onderscheidt zich door herkenbaarheid en goede kwaliteit in een bijzondere omgeving.

MANNA's global food & fish-keuken drijft op onze ambitieuze en creatieve keukenbrigade. Als Sous Chef ben je onderdeel van het team en medeverantwoordelijk voor de culinaire kwaliteit en veelzijdigheid van MANNA.

De werkzaamheden

Als Sous Chef bent je de spin in het web in de keuken. Je geeft leiding aan een team van 8 koks en valt onder de directe leiding van en rapporteert aan de Chef kok. In deze veelzijdige functie ben je verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken binnen de keuken van MANNA. Dit betreft het ontbijt, de lunch en het diner en alle overige serveermomenten die hier niet beschreven staan. Tot deze werkzaamheden behoren onder andere;

- Operationeel pro actief in de keuken.
- Bewaken van het concept en waarborgen van het kwaliteitsniveau.
- Begeleiden, opleiden, coachen en stimuleren van de medewerkers.
- Aanspreekpunt voor de bediening brigade.
- Bij afwezigheid van de Chef kok lid van het management team.
- Opstellen en organiseren van inkoop planning.
- Bewaken en controleren van de wettelijk gestelde HACCP normen.

Wat vragen wij van jou?

Als Sous Chef van MANNA heb je een enorme interesse in de wereldse eetculturen en een gedegen vakkennis, straalt je gedrevenheid en passie uit. Je bent een loyaal en gecommitteerd persoon en hebt meerdere jaren ervaring in gelijksoortige zaken en posities. Gezien het feit dat MANNA haar naam hoog te houden heeft na het winnen van de World Luxury Hotel Award, als beste hotel-restaurant van Europa, kan ambitie, motivatie, resultaat gericht en integriteit geen vraag meer zijn. Hooguit een vanzelfsprekendheid!

MANNA **Blue**

ONE IN NEXT-LEVEL-HOSPITALITY

Wie zoeken wij?

Wij zoeken getalenteerde en gedreven Sous Chef met een natuurlijk overwicht en een gezonde dosis enthousiasme. Goede sociale vaardigheden en een team player zijn onlosmakelijk verbonden met deze functie. MANNA zoekt de collega die zich herkent in onderstaande kernwaarden;

- Culinaire toppers met een afgeronde koks opleiding en minimaal 3 jaar werkervaring als Sous Chef in een vergelijkbaar bedrijf;
- Flexibele instelling en 100 % stressbestendig;
- Opgewekt karakter en schoon in denken en doen;
- Brede interesse in wereldse eetculturen met een grootse creativiteit;
- Leergierig ingesteld en het vermogen jezelf te ontwikkelen;
- Prestatie gericht en ambitieus;
- Leidinggevende capaciteiten met een positieve stuwkracht;
- Afgeronde leermeester opleiding;
- Gezonde dosis humor.

Wat bieden wij jou?

Een zeer afwisselend functie in een inspirerende en dynamische werkomgeving met een jong en fris team van collega's. Een succesvol concept met toekomstperspectief in een groeiend familie bedrijf.

Wij bieden de mogelijkheid tot een full time 4 daagse werkweek.

Naast de uitdagende functies zoals hier beschreven bieden wij nog veel meer. MANNA en Blue steken de nek uit met het loyaliteitsplan. Wij bieden meer dan alleen een goed salaris en een bijzondere werkplek. Denk aan alle scholing en opleidingsmogelijkheden binnen jouw vak, wij kunnen het regelen voor jou!

Fitnessen bij ons? Wij betalen het voor jou.

Nog meer bijzondere arbeidsvoorwaarden? Vraag naar ons loyaliteitsplan of kom eens op gesprek.

MANNA **Blue**

ONE IN NEXT-LEVEL-HOSPITALITY

Details van de vacature

Afdeling	Sous Chef
Contractvorm	Contract voor bepaalde tijd op basis van 38 uur per week met een gedeeltelijk taakstellend karakter.
Werktijden	Wisselende diensten van maandag tot en met zondag.
Talenkennis	Een goede kennis van de Nederlandse en de Engelse taal is een voorwaarde.
Rijbewijs	Rijbewijs B.
Salaris	Afhankelijk van leeftijd en werkervaring.
Opleidingseisen	Minimaal middelbare opleiding.
Ervaring	Ervaring in een soortgelijke functie in het hogere segment van de gastronomie is vereist.
Solliciteren	Je sollicitatie (met cv) kun je sturen naar MANNA, werken@manna-nijmegen.nl t.a.v. Deborah van Kempen. Heb je nog vragen? Mail die dan ook.

MANNA **Blue**

ONE IN NEXT-LEVEL-HOSPITALITY