


VACATURE

# ZELFSTANDIG WERKEND KOK of SOUS-CHEF

## Camping BuitenLand

38 uur, 2021 juli-augustus en 2022 april t/m september



In de BuitenLandkeuken is plek voor een zelfstandig werkend kok of doorgewinterde sous-chef die samen met de chef de leiding over de keuken neemt. Dit jaar ga je aan de slag als zelfstandig werkend kok om alle kneepjes van onze keuken te leren kennen zodat je volgend jaar als sous-chef samen met de chef de leiding over de keuken op je kunt nemen.

De gerechten en sfeer van ons restaurant doen nog het meest denken aan een strandtent. Gasten eten soms alle dagen van hun verblijf in het restaurant en dus hebben we een vaste kaart aangevuld met gerechten die door de week heen wisselen.

Als sous-chef geef je leiding aan een team met leergierige en enthousiaste koks. Binnen deze functie is er ruimte voor jouw visie en inbreng om er samen met de het team voor te zorgen dat alles klopt en de keuken zichzelf het komende seizoen gaat overtreffen.

Je denkt mee over de kaart, bewaakt marges, draagt zorg voor de kwaliteit van de gerechten. Je traint het team zodat ze elke dag het beste uit zichzelf halen. Je zorgt voor rust en overzicht in de keuken. Je hebt een berg kennis over (duurzame) producten. Je draagt zorg voor weergaloze smaken, zeker ook wat betreft vegan en vegetarische gerechten. Je hebt ervaring in het toezien op marges, roostering en een slimme planning van werkzaamheden.

*Werkzaamheden:*

**Je bent mede-eindverantwoordelijk voor het ontbijt, lunch, diner, buitenkeuken frituur en de pizzaoven.**

**Afwisselend met de chef ben je verantwoordelijk voor het aansturen, motiveren en coachen van de medewerkers van het team.**

- Je denkt mee over de kaart, marges, werkwijze en (duurzame) producten.
- Je ziet toe op recepturen, calculaties en roosterplanningen.
- Je optimaliseert het inkoopbeleid en voorraadbeheer.

- Je geeft input voor de menukaart.
- Je draagt zorg voor naleving van alle veiligheidsvoorschriften en HACCP richtlijnen.
- Je draait mee in het bereidingsproces en neemt waar nodig alle voorkomende werkzaamheden op je in de keuken.

Werktijden en uren:

De uren en werkdagen zijn in overleg met de chefkok enigszins flexibel te plannen. In de schoolvakanties is de keuken zeven dagen per week open en ben je liefst fulltime beschikbaar. Buiten de schoolvakanties zijn we in de weekenden open.

*Functie-eisen:*

- Minimaal 2 jaar ervaring als leidinggevende in de keuken van een middelgroot tot groot restaurant.
- Een afgeronde koksopleiding.
- Goede leidinggevende eigenschappen.
- Je werkt volgens HACCP-principes.
- Je bent stressbestendig en sociaal.

*Camping Buitenland biedt:*

Een marktconform salaris volgens de recreatie CAO. Een team met een goede werksfeer waar ruimte is voor inbreng van jouw visie en kennis. De mogelijkheid om gedurende de zomer op BuitenLand te verblijven.

Geïnteresseerd? Leuk om te horen! Stuur je CV, foto's en motivatiebrief naar [post@buitenland.com](mailto:post@buitenland.com) tav Carolien Beenhakker & Esther Reijn.

