

Sous Chef - Safari Hotel

Voor ons Safari Hotel zijn wij op zoek naar een Sous Chef. Jij wordt verantwoordelijk voor het verzorgen van ontbijtbuffetten, lunch à la carte en buffet, tot de realisatie van semi-buffet in de avond in ons restaurant Amma.

Het nieuwe hotel heeft een prachtig uitzicht over de nieuwe Wongo savanne en is 365 dagen per jaar geopend.

Aan de savanne treft je een centrumgebouw met verschillende horecafaciliteiten: een semi-buffetrestaurant (ontbijt, lunch -en diner) voor 200 couvert, een fine dining á la carte restaurant voor 100 couvert, een Private Dining met dakterras voor een intiem diner voor ca. 25 couvert (dineropstelling) en uiteraard een mooie arcade met bar en lounge voor een aperitief of na borrel. Alle faciliteiten beschikken tevens over een mooi terras uitkijkend over de prachtige natuur en dieren. Daarnaast beschikt het centrumgebouw over 4 verschillende (multifunctionele) zalen, welke uitstekend geschikt zijn voor vergaderingen of partijen tot 100 personen in theateropstelling.

Dit vind je leuk om te doen

- **Verantwoordelijkheid en vrijheid:** Als Sous Chef ben jij straks mede verantwoordelijk voor de dagelijkse aansturing van onze enthousiaste keukenbrigade;
- **Leidinggeven en coachen:** Jij geeft samen met de Chef-kok op een coachende en inspirerende manier leiding aan een team van circa 20 medewerkers. Hierbij kun je denken aan een Zelfstandig Werkend Kok, Keukenhulp en Afwasmedewerkers;
- **Personeelsmanagement:** Jij werft en selecteert samen met de Chef-kok nieuwe collega's, verzorgt het inwerktraject en voert periodiek functionering en beoordelingsgesprekken;
- **Procesmatig denken en werken:** Jij ziet toe op de juiste naleving van de HACCP wetgeving, procedures en instructies en denkt na hoe jij deze kan verbeteren. Daarnaast ben je mede verantwoordelijk voor de inkoop, het reduceren van waste en derving, alsmede het controleren op productkwaliteit;
- **Planning & organisatie:** Of het nu gaat om het bijhouden van voorraden of het strak zetten van de personeelsplanning, met jouw plan & organisatie skills zorg jij ervoor dat alles op rolletjes loopt.

Hier herken jij jezelf in

- Je hebt minimaal 2 jaar werkervaring als kok;
- Je hebt kennis en handelt naar de regels binnen HACCP;
- Je bent gastgericht, collegiaal en resultaatgericht;
- Je bent zelfstandig en stressbestendig;
- Je hebt een flexibele instelling (weekenden, feestdagen en schoolvakanties behoren tot de normale werkdagen).

Dit zoek jij verder in een baan

- Wij bieden een arbeidsvoorwaardenpakket dat gebaseerd is op de CAO recreatie. Tevens is er de mogelijkheid voor een collectieve aanvullende zorgverzekering en diverse kortingen op particuliere verzekeringen;
- 4-daagse werkweek van 10 uur per dag (ca 38-40 per week), afwijken is daarin mogelijk indien gewenst;
- De mogelijkheid om 3 avonden in de week te werken gecombineerd met 1 vroege ochtenddienst;
- De Libéma pas. Met deze pas kun jij gratis met 4 personen naar onze attractieparken en dierentuinen;
- Een zeer aantrekkelijke kortingsregeling op jouw verblijf bij ons Safari Resort of een van onze Vakantieparken;
- 25 vakantiedagen op basis van een fulltime dienstverband;
- Reiskostenvergoeding en een gunstige pensioenregeling.

Enthousiast?

Solliciteer direct via de rode sollicitatiebutton. Toch nog vragen? Neem dan gerust contact op met Dominique van der Wardt via d.van.der.wardt@libema.nl.

De aanvraag van een VOG maakt deel uit van de sollicitatieprocedure.