

CHEFKOK

Slot Doddendael in Ewijk is een prachtig kasteel gelegen in het land van Maas en Waal, onder de rook van Nijmegen. Wij hebben een brasserie, ruimtes voor feesten en partijen, 3 hotelkamers en een eigen wijngaard met wijnbar. Hoe leuk!

Slot Doddendael behoort tot de top 10 trouwlocaties van Nederland en zijn afgelopen jaren diverse keren uitgeroepen tot beste trouwlocatie van Gelderland. Ieder jaar verwelkomen wij ongeveer 130 bruidsparen.

Lees snel verder wat je bij ons als souschef gaat doen.

Wat ga je bij ons doen?

- Samen met het keukenteam zorg jij ervoor dat onze gasten op culinair niveau genieten.
- Het doel van de sous chef is een hoge tevredenheid van onze gasten. Zowel onze gasten bij een bruiloftsdiner, gasten van onze brasserie of een zakelijke lunch.
- Het grootste gedeelte van de tijd ben je gerechten aan het bereiden en het team aan het aansturen.
- Daarnaast ben jij ook degene die samen met de chef de menukaarten samenstelt. Je vindt het leuk om de trends te volgen en om te experimenteren.
- Je koopt in bij diverse groothandels en bij speciaalzaken.
- Natuurlijk heb je als sous chef geregeld een overleg met de locatiemanager, partymanagers en de directie. De wensen van onze gasten spreken we samen goed door, zodat we als team een topprestatie neer kunnen zetten.
- Je vervangt de chef bij zijn afwezigheid.

Wat zoeken wij?

- Je hebt minimaal 2 jaar ervaring in de keuken als sous chef.
- Je kan een team goed aansturen. Je bent duidelijk, maar wel met respect.
- Als sous chef ben je gepassioneerd bezig met gastronomie.
- Je hebt oog voor detail.
- Je bent proactief qua ideeën aanbrengen en je bent op de hoogte van de foodtrends.
- Het zou super zijn als je al ervaring hebt als leermeester en beschikt over een leermeesterdiploma. Heb je dit niet? Geen probleem, gewoon solliciteren. Je komt dan nog steeds in aanmerking voor de baan van sous chef banqueting.

Wat hebben wij te bieden?

- Een salaris dat hoger is dan bij andere lokale Hospitality.
- Een baan voor 38 uur. In de zomer is het vaak wat drukker, in de winter wat rustiger.
- De cao van de horeca is van toepassing. Wij belonen boven de cao-normen.
- Je kan bij gaan dragen aan de mooiste dag in mensenlevens, tijdens een huwelijksdiner.
- 's Avonds hebben wij na afloop van de evenementen altijd supergezellige naborrels voor wie wil.

De procedure

De vacature van chef-kok staat open tot en met 1 juni 2022. We hebben een hele simpele sollicitatieprocedure. Solliciteer via info@doddendael.nl t.n.v. Jan Willem 't Hooft en we nemen contact met je op. Je hoeft zelfs geen cv mee te sturen (we weten dat chef-koks niet blij worden van cv's maken).