

Landgoed Brakkesteyn

Souschef bij Landgoed Brakkesteyn

Kom werken in het mooiste stadspark van Nijmegen

Ben jij die enthousiaste kok met een passie voor koken en een hartstocht voor de hospitality-branche? En ben jij klaar om souschef te worden?

Wat ga je doen?

Je hebt als Sous-chef van Landgoed Brakkesteyn een grote liefde voor koken en geniet van creatieve en verrassende concepten die je samen met een ambitieus en gezellig keukenteam weet te creëren.

Ben jij toe aan een nieuwe uitdaging waar jij je kennis en ervaring kunt gebruiken? Zoek je afwisseling in je werk of wil je wellicht je freelance opdrachten achter je laten en op een vaste locatie komen werken voor gemiddeld 38 uur? Of juist parttime zodat je ook tijd overhoudt voor andere belangrijke zaken in het leven? Dit is je kans om onderdeel te worden van een mooi bedrijf op een fantastische locatie in Nijmegen.

Wij serveren mooie private dinners voor gezelschappen vanaf 10 personen, maar ook allerlei andere dinervormen voor grotere groepen (van 30 tot wel 300 personen); van shared dining tot bijvoorbeeld een ambachtelijke barbecue of een verrassend walking dinner. Steeds wisselend en altijd met liefde en vakmanschap bereid.

What's in it for you?

Wij werken op een unieke historische evenementenlocatie in het mooiste stadspark van Nijmegen. Daar genieten we elke dag van en dat dragen we uit!

We zijn een klein, hecht team en werken veel samen. We bieden je een informele werksfeer en korte lijnen voor goede communicatie. Daarnaast kom je te werken in een bedrijf dat vol in beweging is. Wij bieden een fulltime contract op basis van een 38-urige werkweek met uitzicht op een vast dienstverband of juist een bij jou passend aantal uren (minimaal 20 uur).

Landgoed Brakkesteyn

Wie zoeken wij?

Een positief ingestelde collega;

- ✓ met een grote liefde voor de keuken
- ✓ met bij voorkeur, maar niet noodzakelijk, ervaring in soortgelijke keuken/branche
- ✓ die energiek, vlot en gastvrij is
- ✓ die leergierig en stressbestendig is
- ✓ die kennis van HACCP heeft en minimaal een afgeronde MBO 3/4 opleiding
- ✓ die minimaal 4 jaar werkervaring als kok heeft
- ✓ die bij voorkeur woonachtig in omgeving Nijmegen is
- ✓ en die 20 tot 38 uur per week beschikbaar is

Wat bieden wij jou?

Onze keuken is veelzijdig en heeft veel creatieve kanten. We koken op hoog niveau in een ontspannen sfeer en hebben een gemotiveerd en ambitieus team. Je krijgt veel ruimte om mee te denken over diverse nieuwe concepten.

Je werkt gemiddeld 38 uur in gemiddeld vier dagen bij een FT-contract. Minder uren zijn ook bespreekbaar. We hebben flexibele werkdagen en deze flexibiliteit komt van twee kanten. We houden dus graag rekening met verlof/privé aanvragen, uiteraard in overleg.

Tijdens vakantieperiodes en feestdagen zijn onze locaties vaak rustig. Je kan dus genieten van een kerstdiner met familie of oud & nieuw vieren met vrienden.

En meer concreet;

Een fulltime of parttime dienstverband met uitzicht op vaste baan

Contractduur 12 maanden

Salaris: €2.500,00 - €3.250,00 per maand

Goede secundaire arbeidsvoorwaarden

"Koken is kunst"