

Souschef - Kasteel Steenenburg

Ben jij klaar om mee te schrijven aan het nieuwe culinaire hoofdstuk van Kasteel Steenenburg? Dit historische kasteel, ooit een thuis voor adellijke families, opent binnenkort zijn deuren als hotel. Met 56 stijlvolle hotelkamers, een sfeervol restaurant, een gezellige bar - lounge en diverse ruimtes voor evenementen, feesten en vergaderingen, wordt het een plek waar historie en gastronomie samenkomen. En dat alles in een prachtige, bosrijke omgeving, waar historie, natuur en gastvrijheid niet alleen samenkomen voor onze gasten, maar ook voor ons team.

Als Souschef speel jij een sleutelrol in deze culinaire beleving. Jij ondersteunt de Chef-kok bij het aansturen van het team en zorgt ervoor dat de keuken strak georganiseerd, efficiënt en creatief functioneert. Met jouw vakmanschap, oog voor kwaliteit en passie voor smaak breng jij gerechten en werkprocessen naar een hoger niveau!

Waar kom je te werken?

Bij Kasteel Steenenburg draait alles om culinaire perfectie en gastvrijheid. Of het nu gaat om een verfijnd diner in ons sfeervolle restaurant of een ontspannen borrel in de Bar - Lounge jij speelt een belangrijke rol in het creëren van een onvergetelijke beleving voor onze gasten.

In ons restaurant draait alles om seizoensgebonden ingrediënten en klassieke smaken, geïnspireerd door de Nederlandse landbouw. Met zorgvuldig geselecteerde producten van lokale leveranciers combineren we traditie en innovatie in elk gerecht. Vanuit onze open keuken zorgen we ervoor dat culinaire kwaliteit en persoonlijke aandacht hand in hand gaan.

De bar – lounge biedt een informele en gezellige sfeer, waar gasten terecht kunnen voor ambachtelijke bieren, verfijnde cocktails en smaakvolle borrelgerechten – perfect voor een ontspannen moment of een gezellige avond.

Wat ga je doen?

Als Souschef ben jij de rechterhand van de Chef-kok en zorg je ervoor dat de keuken op rolletjes loopt. Jij stuurt het team aan, bewaakt de kwaliteit en helpt bij de ontwikkeling van nieuwe gerechten.

Verder houd jij je bezig met:

- Begeleiden en motiveren van het keukenteam, waarbij je zorgt voor een efficiënte taakverdeling, een prettige werksfeer en een soepel bereidingsproces afgestemd op reserveringen en verwachte drukte;
- Bewaken van de bereiding en presentatie van gerechten, waarbij je toeziet op een tijdige, kwalitatieve en receptgetrouwe uitvoering en actief bijdraagt aan de ontwikkeling en verfijning van het menu;
- Beheren van de voorraad en bestellingen, zodat het team altijd zorgeloos en vlot kan doorwerken, inclusief correcte ontvangst, opslag en naleving van het FIFO-principe, zodat de keuken altijd optimaal bevoorrad is;
- Zorgdragen voor naleving van HACCP- en veiligheidsvoorschriften, waarbij je hygiënenormen bewaakt en ervoor zorgt dat de keuken voldoet aan de hoogste standaarden;
- Continu verbeteren van werkprocessen, door knelpunten te signaleren en optimalisaties door te voeren die bijdragen aan een efficiëntere en innovatievere keuken.

In deze functie rapporteer je aan de Chef-Kok.

Hoe maak je ons team compleet?

Ben jij een vakbekwame kok met een scherp oog voor detail en leiderschap? Jij weet precies hoe je een keukenbrigade motiveert en aanstuurt om samen een culinaire beleving op topniveau te creëren. Werken in een open keuken en interactie met onze gasten is jou niet vreemd, want gastvrijheid zit in je natuur.

Daarnaast beschik je over:

- Mbo werk- en denkniveau, met bij voorkeur een afgeronde koksopleiding;
- Aantoonbare werkervaring als Souschef of in een vergelijkbare leidinggevende rol in de keuken;
- Ervaring met het coördineren en begeleiden van een keukenteam;
- Kennis van HACCP en sociale hygiëne en ervaring met het naleven van voedselveiligheidsvoorschriften;
- Een flexibele instelling –werken tijdens avonden, weekenden en feestdagen is voor jou geen probleem.

Zo zorgen wij voor jou

Als Souschef versterk je ons team voor 38 uur per week, aanvang medio augustus.. De

bijbehorende arbeidsvoorwaarden zijn op basis van 38 uur:

- Een salaris dat recht doet aan jouw ervaring en inzet binnen de schaal van de horeca-cao.
- 25 vakantiedagen;
- Een gunstige pensioenregeling en reiskostenvergoeding vanaf 10 km woon-werkverkeer (€0,23 per km) met een max van 25 km enkele reis en een vergoeding voor zakelijke kilometers (€0,32 per km);
- Onbeperkt gratis toegang voor 5 personen bij alle attractieparken en dierentuinen van Libéma (zoals Beekse Bergen, Aviodrome en Eindhoven Zoo);
- Ambassadeurskorting tot 50% op een verblijf in ons Safari Resort, Safari Hotel, Lake Resort en Dierenbos.

Enthousiast?

Klinkt dit als jouw volgende stap? Solliciteer dan nu via de sollicitatieknop – we kijken uit naar jouw komst!. Toch nog wat vragen? Neem dan gerust contact op met Dominique van der Wardt, recruiter, via d.van.der.wardt@libema.nl.

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