

**Gastvrijheid pur sang; De eigenschap om gasten hartelijk en gul te ontvangen. Dat is waar Hotel & congrescentrum Mennorode in uitblinkt. Jong of wat ouder, heer of dame, werken bij Mennorode betekent dat jij de gast het optimaal naar de zin wilt maken, die extra glimlach op iemands gezicht toveren! Daar draait het om voor jou.**

## Souschef

Fulltime

Je bent als Souschef continu bezig met de dagelijkse culinaire reis van onze gasten. Je werkt actief mee in de uitvoer en bereiding van de gerechten welke bijdragen aan een zo'n prettig mogelijk verblijf van onze gasten! Je ben directe ondersteuning van de Chef Kok.

### WIJ ZOEKEN

#### Herken jij in het volgende?

- Je beschikt over een ruime aantoonbare ervaring binnen het hotel en/of restaurantwezen als zelfstandig werkend kok of Souschef;
- Kennis van het inkopen van (dagverse) producten/ingrediënten en (de samenstelling van) de menukaart;
- Teamspeler met een groot verantwoordelijkheidsgevoel;
- Een grote mate enthousiasme voor het vak;
- Goede beheersing van de Nederlandse taal.

### WIJ BIEDEN

#### Naast een leuk welkomstpakket bieden wij je dit:

- Een leerzame omgeving en werkplek waarbij zelfstandigheid geboden wordt;
- Een Leuk salaris en reiskostenvergoeding vanaf 10 km;
- Een informele werksfeer;
- Opleidings- en doorgroeimogelijkheden;
- De kans om mee te bouwen aan de culinaire ontwikkeling van Hotel Mennorode.

### WAT GA JE DOEN?

#### Je voornaamste taak is het bereiden van gerechten met behoud en controle van kwaliteit met als deeltaken:

- Uitvoeren van voorbereidende werkzaamheden, geven van aanwijzingen/instructies
- Toezien op werkzaamheden binnen de keuken;
- Bewaken van hygiëne en houdbaarheid;
- Begeleiden/opleiden van nieuwe medewerkers;
- Opstellen en doorgeven van bestellijsten (bij afwezigheid van de Chef).

