

# Loetje Paterswolde - Sous Chef

¡A principios del verano de 2021 abriremos las puertas de Loetje Paterswolde! En Loetje trabajamos con los mejores productos y los mejores empleados en las mejores ubicaciones. ¡Para que siempre estés cómodo en Loetje!

Para Loetje en Paterswolde estamos buscando un tiempo completo:

## segundo chef

Para todas las delicias de Amsterdam tienes que ir a Loetje Paterswolde. Estamos buscando un sous chef apasionado para nuestro restaurante recién inaugurado.

## ¿Qué vas a hacer?

Serás corresponsable de la cocina en un restaurante donde la calidad de los platos es número 1. Junto con el chef, diriges todo el equipo de cocina con cocineros, personal de cocina y personal de lavado de platos que trabajan de forma independiente. Diriges un equipo de unos nueve empleados por turno, con los que participas plenamente en el trabajo diario en la cocina.

Supervisas que los platos se elaboren de acuerdo con los estándares de calidad, método de trabajo y recetas establecidos. En esta función, también son corresponsables de seguir las reglas y directrices en el campo de la higiene (HACCP). Junto con el Chef, usted es responsable de la política de personal dentro de la cocina, como la distribución óptima del personal, la contratación, la orientación y la formación del equipo de cocina. Además, realiza tareas operativas como realizar pedidos, verificar estándares, seguir procedimientos de limpieza y recibir mercancías.

## ¿Eres nuestro nuevo Sous Chef?

- † Tienes al menos 2 años de experiencia en un puesto similar en un entorno dinámico.
- † Tiene experiencia de liderazgo demostrable con un equipo de cocina.
- † Tienes un diploma de cocina reconocido.
- † Está orientado a la calidad y pone nuestros platos en el número 1.
- † Tienes experiencia en el campo de pedidos, procedimientos para gestión de stock y pérdida.
- † No tienes ningún problema para trabajar durante el día, las noches y los fines de semana.

- † Además de una actitud práctica, activa y orientada a objetivos, también eres una personalidad accesible a la que le gusta entrenar y capacitar a los empleados.
- † Tiene buenas habilidades de comunicación, está enfocado en la colaboración, tiene un gran sentido de la responsabilidad y es resistente al estrés.

## Ofrecemos:

- † Una posición desafiante dentro de una de las ubicaciones de Restaurant Company Europe. Somos una gran empresa de catering con varias empresas, por lo que las oportunidades profesionales están absolutamente presentes.
- † Un salario competitivo dependiendo de la experiencia laboral con excelentes condiciones secundarias.
- † Espacio para el desarrollo personal. Después de todo, nunca dejas de aprender.
- † Te convertirás en parte del grupo de restaurantes holandés más grande con más de 50 ubicaciones.
- † Salario inicial de 2169,09 € brutos al mes.

## ¿Y ahora?

Nos gustaría recibir su currículum y motivación. Tan pronto como hayamos recibido su solicitud, recibirá una confirmación de nuestra parte. Su solicitud será entonces procesada en nuestra oficina.