

## Vacature sous chef

---

Word jij onze nieuwe sous chef?! De huidige keukenbrigade is een hecht team, waarin de meeste teamleden al een lange tijd met elkaar werken. Er heerst dan ook een 'familiegevoel' bij Milú – één team, één taak! Het contact met leidinggevende collega's uit de bediening en andere bedieningsmedewerkers is ook erg belangrijk. Bij Milú is de keuken 7 dagen in de week open vanaf 11.00 uur. Op donderdag, vrijdag en zaterdag sluit de keuken om 23.00, de rest van de week om 22.00 uur. De dynamiek, kwaliteit en de verantwoordelijkheden die het werken in de keuken van Milú vereist, vraagt een collega met ervaring in een soortgelijk bedrijf.

### Taken en verantwoordelijkheden:

- Het maken van mise en place
- Het meegeven van gerechten tijdens de lunch en diner
- Aansturen van middel groot team
- Communicatie spil tussen team en management
- Begeleiden van (leerling)koks
- Verantwoording dragen voor geleverde resultaten in de keuken
- Voorraad checken en bijhouden en plaatsen van bestellingen bij leveranciers
- Het flexibel kunnen inspelen op veranderende situaties binnen de zaak
- Gestructureerd en hygiënisch werken

### Wat vragen wij?

- Diploma MBO zelfstandig werkend kok en/of aantoonbare relevante ervaring in soortgelijke functie

- Ervaring in een vergelijkbare keuken (grootte)
- Oog voor detail
- Georganiseerd
- Schoon en netjes kunnen werken
- Proactieve houding
- Communicatief sterk
- Creatief sterk – niet alleen in complexiteit van gerechten maar ook in de vraag naar gasten van Milú
- Enthousiast
- Betrouwbaar
- Geen 9 tot 5 mentaliteit

### **Wat bieden wij?**

- Vaste werkdagen (in overleg)
- Verantwoordelijkheid
- Fulltime contract (38 uur), een parttime contract is in overleg ook mogelijk
- Leuke en enthousiaste collega's

Zie jij jezelf al helemaal koken bij Milú en heb je zin om deel uit te maken van ons leuke team? Stuur dan je cv en motivatie naar [chef@restaurantmilu.nl](mailto:chef@restaurantmilu.nl).