

## **Functie: Sous-Chef de Cuisine (voltijd) per 01-04-2021**

### **Algemene informatie**

De Caron Restaurants bestaan, sinds de opening in 2016 van het met Michelin BIB Gourmand onderscheiden Café Caron, inmiddels uit meerdere vertakkingen met elk zijn eigen sfeer, publiek en (Franse) menukaart. Café Caron en Petit Caron in de Pijp en de Gouden Reael op de Westelijke Eilanden. Allen naar beleving van Culinaire Duizendpoot Alain Caron en zijn familie. Plekjes in het hart van Amsterdam waar je, je altijd thuis voelt, al ken je niemand. De drempel is laag, de sfeer ontspannen, het eten smaakt goed en de wijn vloeit gul. De basis is de rijke Franse keuken in al zijn eenvoud: mooie seizoensproducten met kennis en liefde bereid in een enkel gerecht of een uitgebreid diner. Jong, oud, toevallige passant of buurtbewoner, in je eentje of met meer: iedereen is thuis bij de Familie Caron. Want liefde voor goed eten en samenzijn is wat mensen verbindt.

### **Wat ga je doen?**

Als Sous-Chefkok ben je verantwoordelijk voor het volgen van onze culinaire standaarden. Dit doe je door er voor te zorgen dat het team alle gerechten bereidt en presenteert volgens onze kwaliteitsniveaus. Samen met de Chef de Cuisine zorg je ervoor dat de kwaliteit van elk gerecht klopt en dat het team toegewijd is. In deze positie train en coach je het keuken team op productkennis, bereiden, samenwerken, menu-ontwikkeling en het overtreffen van verwachtingen van onze gasten! Daarnaast assisteer je met het creëren van het menu, kom je met ideeën, probeer je recepturen uit en ben je in contact met de gasten om onze waarden uit te dragen!

### **Wat bieden we je?**

In deze functie ben je werkzaam in een van onze Caron Restaurants, een groeiende drietand met een enthousiast en hecht team van parttime en fulltime medewerkers met als drie hoekstenen: goed eten, goede wijn en goede service. Wij begrijpen dat je dit alleen maar kan bereiken door samen te werken en daarom bieden wij uitstekende arbeidsvoorwaarden. Zo bieden wij naast onze primaire arbeidsvoorwaarden zoals CAO-conform salaris ook de volgende secundaire arbeidsvoorwaarden:

- Vakantiegeld
- Pensioen
- Flexibele werkuren
- Personeelskorting
- Budget voor professionele ontwikkeling
- Doorgroeimogelijkheden in de organisatie

### **Wie ben jij?**

Uiteraard heb je een passie voor de keuken, je hebt al een aantal jaren leidinggevende ervaring in een keuken van een vergelijkbaar restaurant. Je bent een teamspeler voor de lange termijn met sterke communicatieve vaardigheden en hebt een passie voor het geven van een fantastische culinaire ervaring voor onze gasten. Je weet te motiveren, enthousiasmeren en bent ambitieus. Je bent creatief, hands-on en wil graag alle verwachtingen overtreffen. Je voelt je thuis in een keuken en kan niet wachten om je talenten te laten zien! Daarnaast beheerst je de Engelse taal vloeiend.

- Minimaal drie jaar relevante werkervaring
- Kennis van inkoop, calculeren en marges
- Aantoonbare kennis van kooktechnieken
- Leidinggevende capaciteiten
- Ervaring met Franse keuken is een pré

### **Certificaten**

- HACCP (Vereist)
- Sociale Hygiëne (Vereist)
- Leermeesterschap (Aanbevolen)

*Ben jij op zoek naar een nieuwe uitdaging? Wacht dan niet langer met solliciteren en stuur je CV en motivatiebrief naar [Julian@cafecaron.nl](mailto:Julian@cafecaron.nl)*