

Vacature | Souschef

📍 De Bagatelle – Raalte | 🍴 Culinair ambachtelijke keuken | ⌚ Fulltime 38u, 4-daagse werkweek

Ben jij een creatieve gepassioneerde chef met liefde voor het vak en oog voor kwaliteit? Klaar voor de volgende stap in je carrière? Dan hebben wij dé plek voor jou in ons keukenteam bij de Bagatelle!

Restaurant de Bagatelle | Waar smaak en sfeer samenkomen

Bij de Bagatelle heerst eerst een warme, gastvrije sfeer waar de gasten zich direct thuis voelen. Genietend van verfijnde dranken en culinair bereide gerechten. Al 40 jaar leveren de broers Huiskens een culinaire ervaring van hoog niveau die een blijvende indruk maakt. De keuken geïnspireerd op de klassieke Franse en versterkt met internationale invloeden.

Chef-kok Stef Hofstede en zijn gepassioneerde team zorgen voor een culinaire beleving die zowel verrast als verwent. Hij richt zich op pure smaken, originele smaakcombinaties en seizoensgebonden producten – bij voorkeur afkomstig uit Salland of uit onze kruidentuin –.

Wat ga je doen?

In onze moderne keuken werk je met verse producten van topniveau. Je bereidt de mooiste gerechten en verras je onze gasten keer op keer met creativiteit, smaak en finesse. Zowel in de à la carte of bij onze feesten en partijen.

Naast het koken denk je actief mee over nieuwe gerechten, ontwikkel je recepten, ben je medeverantwoordelijk voor bestellingen, hygiëne, sta je garant voor de kwaliteit en organisatie in de keuken en vervang jij de Chef-kok bij zijn afwezigheid.

Wat bieden wij jou?

- Een 4-daagse werkweek
- Een hecht en professioneel keukenteam met passie voor het vak
- Actief meedenken over de dagelijkse gang van zaken en het evolueren van de menukaart/partijen
- Een afwisselende baan met veel uitdaging en ruimte voor persoonlijke ontwikkeling
- Een fulltime dienstverband (38 uur) salaris volgens horeca CAO en op basis van ervaring
- Reiskostenvergoeding

Wat vragen wij van jou?

- Je hebt ervaring als souschef in een ambachtelijke keuken
- Afgeronde niveau 3 of 4 opleiding
- In het bezit van een leermeester diploma
- Je werkt secuur, denkt mee, bent leergierig
- Positieve proactieve werkhouding
- Je bent flexibel, stressbestendig en houdt van samenwerken
- Je wordt enthousiast van het aansturen van een team, blijde gasten en een geslaagde dag

Geïnteresseerd?

Kom binnenlopen of stuur je sollicitatie, liefst met CV en motivatiebrief, naar het onderstaande adres. Voor meer informatie kun je vrijblijvend contact op nemen met onze chef-kok Stef Hofstede.

Restaurant de Bagatelle

Info@bagatelle.nl

0572 358 484

Bagatelle.nl

Nijverdalseweg 10

8106 AC Mariënheem