

Vacature: (Aankomend) Sous Chef

Bij De Nieuwe Keuken willen we laten zien dat je met groenten in de hoofdrol verrassende, verfijnde en vooral lekkere gerechten kunt maken. We koken zoveel mogelijk met lokale en seizoensgebonden producten. We zijn altijd op zoek naar nieuwe smaken en betere keuzes — omdat we vooruit willen, maar vooral omdat we er plezier in hebben.

Elk seizoen serveren we een nieuw 4-gangenmenu, in de basis volledig vegetarisch, met de mogelijkheid voor vlees- of vissupplementen. Daarnaast hebben we een uitgebreide kaart waarbij alles kan.

Wat ga je doen

We zoeken een sous chef of ervaren kok die naar die rol toe wilt groeien. Je werkt nauw samen met de chef en ben je medeverantwoordelijk voor de keuken.

- Je draait actief mee tijdens service en neemt de leiding wanneer nodig
- Samen met de Chef ontwikkel je elk seizoen een nieuw 4-gangenmenu inclusief wijnarrangement, en een vernieuwde kaart
- Je denkt mee over gerechten, bereidingen en presentatie
- Je krijgt alle ruimte (en wordt aangemoedigd) om je eigen ideeën in te brengen en invloed uit te oefenen op ons concept.

Wie ben jij

- Je bent sous chef of een ervaren kok die klaar is voor de volgende stap
- Je bent in staat (of groeit ernaartoe) service te leiden op niveau (40+ couverts)
- Je experimenteert graag met ingrediënten, technieken en smaken
- Je wilt jezelf blijven ontwikkelen
- Je neemt verantwoordelijkheid
- Je staat voor de kwaliteit van je werk


Nog niet helemaal op dit niveau? Solliciteer vooral — we helpen je graag om daar te komen.

Wat bieden wij

- Veel ruimte voor jouw ideeën en creativiteit
- De kans om het concept mede vorm te geven
- Focus op jouw ontwikkeling: tijd, begeleiding, cursussen en materialen
- Flexibele werkdagen en tijden
- Bruto salaris 2600-3200 (afhankelijk van je ervaring)

Geïnteresseerd?

Stuur je werkervaring en korte motivatie naar

 vacature@denieuwekeuken-zwolle.nl