

Op de meest zonovergoten plek van Maastricht zijn wij opzoek naar jou!

NOON is het restaurant project van Club Complex gelegen aan de Griend in Maastricht. NOON is een hide-out met een Europese keuken. Je kunt er terecht voor een uitgebreid diner of een avond borrelen. In de zomer heeft NOON een terras met maar liefst 150 zitplaatsen en dat is topsport.

Wij zijn opzoek naar een Sous Chef

Fulltime

TAKENPAKKET

- Operationeel leiding geven
- Toezien op de uitvoering van processen en procedures
- Zorgdragen voor een effectieve, efficiënte en kwalitatieve keuken
- Mise en place werkzaamheden
- Beoordelen van de te gebruiken ingrediënten op versheid en houdbaarheid
- Bereiden van gerechten volgens receptuur en planning

Naast de dagelijkse werkzaamheden verwachten wij van jou dat jij samen met de Chef een en dezelfde visie uitdraagt. Daarnaast is er plek voor ideeën in te brengen, nieuwe gerechten beoordelen en uiteindelijk het bereiden van nieuwe gerechten in het laagseizoen.

VERWACHTINGEN VAN JOU

- Passie voor gastronomie
- Zeer flexibele instelling
- Innovatieve en creatieve doener
- Hands on mentaliteit en stressbestendig
- Communicatief vaardig
- Minimaal 2 jaar leidinggevende ervaring in de keuken

Wij bieden een uitdagende en veelzijdige functie in een zaak met leuke internationale collega's. Salaris is conform Horeca CAO en in overeenstemming met je verantwoordelijkheden.

Stuur je motivatie en CV naar hr@complexmaastricht.nl