

Al meer dan 12 jaar is Café Zurich een begrip op het Mercatorplein, met twee prachtige terrassen waar in de zomer de zon altijd lijkt te schijnen. Een verlenging van de eigen huiskamer met een gezellige en ongedwongen sfeer. Iedereen kan hier de hele dag terecht van ontbijt en lunch in het restaurant, diner op het (verwarmde) terras, tot een borrel aan de taptafel waar je je eigen biertje kan tappen.

Bij Café Zurich zijn we op zoek naar een leergierige sous-chef. Heb jij een liefde voor het vak, ervaring in het aansturen van een keukenteam of is dat juist jouw volgende stap? Dan is deze vacature wat voor jou!

**Enkele verantwoordelijkheden (o.a. bij afwezigheid van de chef):**

- ★ leidinggeven en aansturen van het keukenteam;
- ★ coördineren en regelen van de werkuitvoering in de keuken;
- ★ motiveren, stimuleren en corrigeren wanneer nodig;
- ★ eindverantwoordelijk voor de kwaliteit en consistentie van de keuken;
- ★ het bijhouden van de inkoop en voorraad in de keuken;
- ★ ontvangen en controleren van bestellingen;
- ★ naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid;
- ★ kostenbewust, effectief en efficiënt werken
- ★ verantwoordelijk voor HACCP.

**Wat wij graag in jou zien:**

- ★ je hebt liefde voor de horeca;;
- ★ positieve instelling;
- ★ uitstekende communicatieve vaardigheden;
- ★ natuurlijke leider;
- ★ waarborgt een prettige werksfeer;
- ★ pro-actief en oplossingsgericht;
- ★ aantoonbare ervaring in de keuken.

**Wij bieden jou:**

- ★ een uitdagende en variërende functie in een ongedwongen sfeer;
- ★ werken in een hecht team;
- ★ ruimte voor creatieve inbreng;
- ★ verschillende ontwikkelings- en doorgroeimogelijkheden;
- ★ flexibele werktijden.

Ben jij een teamplayer die van flink knallen op de werkvloer houdt en ondertussen je collega's met een glimlach kunt aansturen? Dan maken wij graag kennis met je!

Stuur je CV en motivatie naar [info@cafezurich.nl](mailto:info@cafezurich.nl)

**ZURCH**