



Midden in het centrum van de stad Groningen, in de schaduw van de Martinitoren, vind je boutique Hotel Prinsenhof Groningen met 34 hotelkamers en 2 hoogwaardige restaurantconcepten; Grand Café en fine-dining Restaurant Nassau. Daarnaast beschikt het hotel over 4 ruimtes voor besloten bijeenkomsten.

Hotel Prinsenhof is gevestigd in monumentale panden waarbij het Martinierkhof en de Prinsentuin een wezenlijk onderdeel zijn van de beleving. Zowel van buiten als in de ruimtes van het hotel beleef je geschiedenis met hedendaags comfort. Het hotel ligt op een rustige en serene plek middenin het centrum van een bruisende stad. Kenmerkend voor Hotel Prinsenhof is de hoge kwaliteitsstandaard (viersterren plus) en de oprechte gastvrijheid. De gast staat centraal maar dat is niet genoeg: iedere dag wordt er gestreefd om de hoge verwachtingen van onze gasten te overtreffen.

Ter versterking van onze jonge en enthousiaste keukenbrigade, onder leiding van chef-kok Christian de Vries en souschef Dion ter Velde, zijn wij per direct op zoek naar een creatieve, enthousiaste en vakbekwame zelfstandig werkend kok.

SOUS-CHEF - PRINSENHOF GRONINGEN

WERKZAAMHEDEN & VERANTWOORDELIJKHEDEN

- Bereiden van gerechten/gerecht gedeelten volgens recept en eigen planning.
- Plannen van de dagelijkse werkzaamheden en bestellen van voedingsmiddelen en andere voorraadaanvullingen. Ontvangen, controleren en opslaan van bestelde voedingsmiddelen en andere artikelen.
- Mise en place werkzaamheden.
- Mede leiding geven aan en motiveren van het keukenteam.
- Kwaliteitscontrole en het corrigeren hiervan.
- Uitdenken en ontwikkelen van nieuwe gerechten en samenstelling van de menukaarten.
- Bewaken van het budget m.b.t. brutomarges, inkoop en urenbeheersing.
- Toezien op hygiëne volgens HACCP.

PROFIEL

Wij zoeken een sterke persoonlijkheid die samen met ons van Prinsenhof Groningen een heerlijke plek maakt om met vrienden, familie, collega's of relaties bijeen te komen en van goed eten en drinken te genieten. De volgende eigenschappen en ervaringen verwachten wij van jou:

- Relevante werkervaring (minimaal 2 jaar) in een soortgelijke functie is vereist.
- Uitstekende kennis van kooktechnieken en producten.
- Je bent het gewend om met uitsluitend ambachtelijke en verse producten te werken.
- Je bent enthousiast en flexibel.
- Je beschikt over goede leidinggevende capaciteiten.
- Je beschikt over goede communicatieve vaardigheden.
- Je werkt graag in een team.
- Je bent stressbestendig.
- Je hebt een professionele en servicegerichte houding met oog voor kwaliteit.
- Het is prettig als je al in het bezit bent van een diploma leermeester.

WIJ BIEDEN

Een prettige werkomgeving en een passende vergoeding voor jouw diensten conform de Horeca CAO. Zoals jij zorgt voor onze gasten, zorgen wij voor jou. We kijken er naar uit je als collega te begroeten.

Je mag je C.V. inclusief contactgegevens opsturen ter attentie van Chef Christian de Vries naar: vandalfsen@prinsenhof.nl. Een motivatiebrief is niet nodig.