

Functie:

Souschef.

Wie zijn wij:

Het nieuwe "Paviljoen West aan zee" op Terschelling.

Ruim 2 jaar geleden openden wij dan eindelijk onze vernieuwde en permanente paviljoen! Met voorbereidingen, vergunningen en bouwen zijn we minstens 6 jaar bezig geweest het nieuwe paviljoen te realiseren. Het paviljoen beschikt over verschillende loungebanken, ruim opgestelde zitplaatsen, openhaard, BBQ & OFYR, strandbedjes, kampvuren, kiosk en eigen visroker. Deze strandtent is daardoor apart en exclusief op zijn eigen manier. Dagelijks wisselende specials voor zowel lunch als diner, veel ruimte om te experimenteren en creatief met het vak bezig te zijn.

Food- & moodbooks

Facebook: **Paviljoen West Aan Zee**

Insta: **westaanzee_terschelling**

Als enige strandtent in de badplaats West aan zee met uitzicht op enkel duin, strand en zee is het echt een plek om te onthaasten en te genieten van de kwaliteiten van de zeer gevarieerde keuken. Met het uitgestrekte en tevens breedste strand van Europa, leent strand West aan zee zich uitstekend voor tal van sportieve activiteiten zoals Blokarten, strandzeilen, Volleybal, golfsurfen, raften, bootcamp en nog veel.

Werkomgeving:

In het nieuwe paviljoen is uitvoerig nagedacht over de keuken. Een van werelds beste keukens producent Rosval heeft samen met ons het ontwerp zo ver door ontwikkeld, waardoor er een zo'n efficiënt mogelijke keuken van is gemaakt. Een keuken met extra dik RVS, geheel uitgebalanceerde lucht-installatie, WTW systeem, de nieuwste technische apparatuur, ruime opzet inductie, 150 liter VCC slede, 6- en 10 laags Rational ovens, extra brede warme- en koude pas, Cook & Hold, salamander, Bain-marie, crushed ice machine, aparte spoelkeuken met dubbele vaatwassers, ruime koel- en vriesopstellingen, 2 mise an place keukens, efficiënte routing, etc..

Keuken:

Een moderne werkomgeving waarin we proberen zoveel mogelijk te werken met verse (seizoens-) groenten, eerlijke en biologische (streek-) producten, veel verse vis, schaal- en schelpdieren, zuiver vlees en gevogelte, etc. Een greep uit de pure Italiaanse keuken, maar ook invloeden uit Azië. Inhoudelijk qua menukaart en recepten werken we veel met specials, daardoor is er veel afwisselingen en de mogelijkheid voor Chef en koks om je creatief door te blijven ontwikkelen. We hebben een eigen patissiere die de taarten en truffels maakt, en die op verzoek ook een desserttaart kan maken voor bijvoorbeeld een speciale aanvraag. Ook beschikken we over een eigen visroker, die dagelijks in de omgeving van het paviljoen rookt wat er voorhanden en nodig is. Voornamelijk de hardlopers makreel en zalm, maar ook paling en rode mul.

Functieomschrijving:

Een van de belangrijkste onderdelen van een keukenteam, als rechterhand van de Chef, maar ook kundig en zelfstandig genoeg om de keuken voor langere periode aan te sturen. Georganiseerd kan werken, goed kan overbrengen, geduldig kan overleggen, overzichtelijk kan delegeren, eerlijk zijn in verbeterpunten en niet bang zijn voor grote drukte.

Kortom: van een Souschef verwachten wij voldoende relevante werkervaring met referentie,

aantoonbare vak- en productkennis, stressbestendigheid en goede communicatieve vaardigheden. Extra handig is het om in het bezit te zijn van Sociale Hygiëne, Leermeester, BHV/EHBO en rijbewijs B. Ook het behalen van nieuwe papieren om zichzelf verder te ontwikkelen is mogelijk.

Sollicitatie informatie:

Vanzelfsprekend conform Horeca Cao en hoger in overleg. Het betreft een functie met een dienstverband van een jaar, en bij goed functioneren is een vaste aanstelling uiteraard mogelijk. Woonruimte op Terschelling is bespreekbaar naar wens. Voor inlichtingen en sollicitaties met verzorgde CV kun je contact opnemen met:

Mevr. Celina Wiegman

Telefoon 0621502860

E-mailadres: celinawiegman@hotmail.com