

Theatervoorstellingen, congressen, evenementen, concerten, feesten... Flint theater, evenementen en congressen N.V trekt jaarlijks zo'n 150.000 bezoekers. Met onder andere onze stijlvolle Rabobank Theaterzaal en onze multifunctionele AFASzaal bieden wij voor elk wat wils.

Omdat we zo'n breed publiek bedienen, willen we graag dat iedere bezoeker zich thuis voelt. Daarom trainen we onze medewerkers op gastvrijheid. Ook zien we graag dat onze medewerkers zich thuis voelen. We zijn dan ook een platte organisatie met een open en informele cultuur. Als je plezier hebt in je werk, straal je dat uit naar je omgeving. Daarom vinden we het belangrijk dat onze mensen zich op hun plek voelen.

Ter vervanging zijn wij per direct op zoek naar een:

Sous Chef (28-36 uur)

Wat je gaat doen

Jij bent mede verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken en de voortgang in onze keuken. De ene dag assisteer je bij de voorbereiding en uitvoering van onze theaterdiners voorafgaand aan onze voorstellingen en de andere dag zijn we bezig met de voorbereidingen van een groot congres. Dit doe je in een hecht team met gezellige collega's die net als jij van aanpakken houden en een hart voor theater én voor evenementen hebben. Als Sous Chef:

- Begeleid je samen met onze Chefkok het team van koks, ambulanten en leerlingen
- Zie je toe op de juiste en tijdige bereiding en presentatie van gerechten - je bewaakt de kwaliteit van de gerechten en bewaakt de voortgang van de werkzaamheden in de keuken
- Denk je actief mee met onze Chefkok en Manager Horeca ten aanzien van de wekwijzen, leveranciers, gerechten, kwaliteit en presentatie - zowel voor het restaurantgedeelte als voor de evenementen & congressen
- Houd je toezicht op de naleving van veiligheids- en hygiënevoorschriften in de keuken
- Beheer je samen met de Chefkok de voorraad
- Bereid je uiteraard zelf gerechten

Jouw team

Je versterkt onze afdeling Horeca die bestaat uit een vast team van 11 toegewijde en sociale collega's. Daarnaast bestaat het team uit ca. 40 enthousiaste oproepkrachten.

Wat wij jou bieden

Deze gave afwisselende baan voor 28 tot 36 uur per week als Sous Chef. Natuurlijk willen we jouw kwaliteiten goed belonen. Wij bieden jou op basis van 36 uur per week (full time):

- een bruto maandsalaris conform schaal 6 van de cao Nederlandse Podia / tussen € 2.342,43 en € 3.288,82 per maand - dit is afhankelijk van leeftijd, opleiding en ervaring
- vaste onregelmatigheidstoeslag van 5,2%

- pensioenregeling via het ABP
- tegemoetkoming in de reiskosten als je buiten Amersfoort woont
- 25 vakantiedagen op basis van fulltime
- een telefoon en laptop van Flint
- de mogelijkheid tot een vaste vrije dag
- In de zomerperiode minimaal 4 weken vrij om op te laden
- vrij met de feestdagen (kerst, oud & nieuw)
- korting op het bezoek van voorstellingen en diners
- de mogelijkheid om (interne) trainingen te volgen en nog beter te worden in je werk.

Wie wij zoeken

We zijn op zoek naar iemand met brede werkervaring. Je hebt al enige aantoonbare leidinggevende ervaring, staat stevig in je schoenen en bent stressbestendig. Je kan rustig en helder communiceren met zowel je leidinggevendenden als met je team. Naast dat je goede sociale vaardigheden hebt vinden we het ook erg belangrijk dat je creatief bent. Je vindt het leuk om bij te blijven op culinair gebied. En uiteraard spreek je de Nederlandse taal goed. Jij krijgt van ons de hoofdrol als Sous Chef als jij ook:

- Een afgeronde koks opleiding hebt op minimaal MBO 3 niveau
- In het bezit bent van de benodigde vakdiploma's. Leermeesterschap is een pré.
- Kennis hebt van de wettelijke voorschriften zoals, ARBO, HACCP etc.
- Brede kennis hebt van ingrediënten, producten, bereidingswijzen en de nieuwste trends.

Solliciteren

Ben je enthousiast geworden? Aarzel niet langer en solliciteer! Wij hebben geen einddatum voor deze vacature, wij nodigen geschikte kandidaten graag direct uit voor een kennismakingsgesprek. Dus aarzel niet om te reageren, want wanneer wij een geschikte kandidaat hebben gevonden sluiten wij de vacature.

Stuur je cv en motivatie naar sollicitatie@flint.nl ter attentie van Mascha Bos, P&O. Heb je vragen over deze vacature? Stel die dan ook via bovenstaand e-mailadres of via 033 - 4 229 229

Flint onderschrijft de Code Diversiteit & Inclusie en wil nadrukkelijk een diverse en inclusieve organisatie zijn. Een organisatie die ruimte biedt aan iedereen en die de kracht van de diversiteit van haar medewerkers gebruikt om betere resultaten te halen. We streven ernaar dat het personeelsbestand een afspiegeling is van de beroepsbevolking van Amersfoort met al haar aanwezige verschillen.

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.