

Koninklijk Theater Carré

Koninklijk Theater Carré dankt zijn faam aan de programmering van nationale, internationale en veelal exclusieve theaterproducties van wereldniveau. Alle denkbare theatergenres, van circus tot cabaret en van popconcert tot opera, bieden bezoekers ieder jaar opnieuw een ruime keuze in het beroemdste theater van Nederland in hartje Amsterdam.

Voor onze Carré keukens zijn we op zoek naar een:

Sous-chef

Met unieke werktijden, einde van de dienst rond 20.30 uur

Afwisselend werken in drie verschillende keukens

Werken met dagverse producten

Carré heeft drie restaurants: Bistro De Carrékelder (naast Carré met 60 zitplaatsen en bistro menu), het Grand Café Carré (op de begane grond in het theater met 60 zitplaatsen), en op de 4e etage bevindt zich het restaurant Pasta in de Nok (dat plaats biedt aan zo'n 80 personen).

Verder verzorgen wij zeer regelmatig evenementen en partijen op voorstedingsdagen en daarbuiten. Dit kunnen vergaderingen van 20 personen zijn, diners voor 250 personen in de zaal tot congressen van 1500 personen.

Wat ga je doen?

Als sous-chef ben je werkzaam binnen de afdeling Horeca & Arrangementen en Evenementen. De werkzaamheden vinden plaats tijdens voorstellingen en evenementen.

Onze keukenbrigade begint om 11.00 uur gezamenlijk waarin de dag doorgenomen wordt. Daarna start het team in de verschillende keukens met de mise en place. Onze publieksrestaurants zijn alleen open op voorstedingsdagen van 17.30 uur tot 20.30 uur.

Bij voorstellingen met een pauze, zet het keukenteam de hapjes voor de pauzearrangementen klaar, waarna de keuken schoongemaakt en opgeruimd wordt volgens HACCP richtlijnen.

In deze functie werk je nauw samen met onze chef-kok Jeroen Lauffer en andere sous-chef Rogier Mendels en verdeel je samen de taken. Bij de taken kun je denken aan: o.a. het doen van bestellingen, het meedenken over nieuwe menukaarten, het begeleiden van leerlingen en zelfstandig werkende koks en het juist uitvoeren van de regels rondom de HACCP richtlijnen.

Je bent medeverantwoordelijk voor alle concepten. Je rouleert dan ook regelmatig van werkplek.

Je bent:

- Een natuurlijke leider en vindt het leuk om je kennis te delen;
- Iemand die graag onze restaurantbezoekers verrast met mooie en lekkere gerechten;
- Een kok die graag met verse producten werkt, in een leuk en gemotiveerd team;
- In het bezit van relevante diploma's en werkervaring (minimaal 3 jaar);
- Per direct beschikbaar.

Wij bieden jou:

- Een werkplek in het mooiste theater van Nederland, waar je met verse producten kan werken in drie verschillende keukens.
- Er is ruimte voor nieuwe initiatieven en ideeën, je werkt met een gedreven team.
- Een salaris afhankelijk van ervaring en opleiding, en passend bij de culturele rol die Carré heeft.
- 8% vakantietoelage en 27 vakantiedagen op jaar- en fulltime basis

Interesse?

Ben jij de kandidaat die wij zoeken? Reageer dan direct via werken@carre.nl. Voor vragen over de functie kun je contact opnemen met Jeroen Lauffer (Executive Chef) via 020-5249416 of via jeroen.lauffer@carre.nl.