



Compagnietheater



Rode Hoed



De Nieuwe Liefde



Felix Meritis

# Amerpodia zoekt Sous chef Catering

Compagnietheater | Rode Hoed | De Nieuwe Liefde | Felix Meritis

Rode Hoed, Felix Meritis, De Nieuwe Liefde en het Compagnietheater zijn vier historische panden in het hartje van Amsterdam, verenigd in Amerpodia B.V. Deze 4 prachtige evenementenlocaties herbergen in totaal 25 zalen en worden gebruikt voor congressen, vergaderingen, huwelijken en culturele programmeringen.

Het cateringconcept onderscheidt zich door maatwerk en het hoge niveau. Bij ons wordt nog écht gekookt, met kwalitatief hoogwaardige ingrediënten, bij voorkeur uit de streek en met seizoensproducten. Onze opdrachten variëren van walking dinners voor 450 personen of een simpele broodjeslunch voor 10 personen, van een Asian streetfood thema-avond tot een klassiek Frans sit down dinner.

Als Sous chef ben je i.s.w.m. de Chef kok verantwoordelijk voor alle banqueting keukens bij Amerpodia. Je geeft leiding aan een team van 10 medewerkers en je werkt zelf mee. Je streeft hoge kwaliteit na en je zorgt ervoor dat alles op rolletjes loopt. In deze zelfstandige functie kun je je creativiteit en je organisatorische talent helemaal kwijt.

Wij zoeken een Sous chef die zich voor langere termijn aan ons wil verbinden en samen met ons wil bouwen aan een organisatie waar wij met veel plezier werken en trots op zijn. Dit vraagt een groot verantwoordelijkheidsgevoel en grote betrokkenheid bij de verschillende werkzaamheden.

## Wie ben jij?

- Je hebt MBO+ werk- en denkniveau, beschikt over een afgeronde koksopleiding minimaal 6 jaar werkervaring.
- je respecteert de werkprotocollen/processen- en presentatiemethoden (banquetingconcept).
- Je hebt een coachende stijl van leidinggeven en een echte teamplayer op de werkvloer.
- Je bent ervaren in het inkopen van (dagverse) producten/ingrediënten; je draagt zorg voor de ontvangst, controle, opslag en beschikbaarheid van producten, middelen en apparatuur.
- Je zorgt dat de keuken er altijd netjes uitziet en je leeft de HACCP-regels nauwgezet na.
- Je bent gastvrij, kwaliteits- en klantgericht.
- Je bent innovatief, oplossingsgericht, goed georganiseerd, creatief en je hebt oog voor detail.
- Je bent stressbestendig, gaat gestructureerd te werk en weet prioriteiten te stellen;
- Je beschikt over uitstekende communicatieve vaardigheden.
- Het zou daarnaast mooi zijn als je ervaring hebt met front / live cooking en kennis hebt van het horeca programma Horeko

# Amerpodia