



## **Ben jij een enthousiaste en creatieve Sous-Chef met ambitie?**

Voor Restaurant Koetshuis Rhederoord zijn wij op zoek naar een Sous-Chef met ambitie om Chef te worden. Ons restaurant staat bekend om de biologische en streekgebonden keuken. En een kaart gevuld met klassieke gerechten met een moderne twist en het innovatieve wisselende Chef's Menu. Op ons landgoed van 12 hectare hebben we een eigen moestuin waar we seizoensgroenten en kruiden oogsten.

Wij zijn trots op onze jarenlange vermelding in de Michelin Gids en de recente 13,5 punt toegekend door Gault Millau. Wil jij jouw creatieve bijdrage leveren aan onze unieke locatie? Wij geven jou als Sous-Chef de kans om door te groeien naar Chef of indien je over genoeg ervaring beschikt gelijk te starten als Chef. Je krijgt veel eigen verantwoordelijkheid, stuurt het keukenteam aan en bepaald i.s.m. de Executive Chef welke gerechten er op het menu staan.

Wij bieden jou:

- Een marktconform salaris naar verantwoordelijkheid en ervaring
- Groeimogelijkheden o.a. het volgen van vakgerichte cursussen
- Vaste vrije dagen bespreekbaar

### **Wil jij ons team versterken?**

Wij zijn benieuwd naar jou! Jij ook naar ons? Stuur dan je C.V. en motivatie naar Gerhard van den Broek (Executive Chef) via [gvdbroek@rhederoord.nl](mailto:gvdbroek@rhederoord.nl). Bij vragen is Gerhard telefonisch bereikbaar op; 026-4959104.