



UNIEK CONCEPT

Ken je Kazerne? In onze monumentale marechaussee kazerne en naastgelegen industriële loods - een van de mooiste historische locaties van Eindhoven - zijn nu al een bar, 100 couverts restaurant, multifunctionele zaal en een designshop dagelijks geopend. Hier eten, drinken en verblijven gasten tussen design van toptalent.

Als in januari 2019 het erfgoed volledig is gerestaureerd, komen daar nog eens acht exclusieve hotelsuites, een 30 couverts fine-dining restaurant, een membersclub en een aantal kleinere zalen bij.

De sfeer is kosmopolitisch met een rauw artistiek randje. Een uniek en ambitieus concept.

AMBITIEUZE SOUS CHEF (M/V)

Voor het 30 pax fine-dining restaurant dat begin volgend jaar onder leiding van de ambitieuze chefkok Rasmus Olander opent, zoeken we een sous chef (m/v).

Ben jij een ervaren kok die gasten op culinair niveau weet te prikkelen? Heb je affiniteit met de Noord-Europese keuken en de ambitie om hoge punten te scoren? Dan zoeken wij jou! Zeker als je een enthousiaste, flexibele persoonlijkheid bent die houdt van een dynamische werkomgeving.

Onze nieuwe collega:

- is dynamisch, sociaal vaardig, trendsetter, artistiek, kan overzicht houden;
- is hoger/klassiek opgeleid en weet moderne technieken functioneel te doseren;
- heeft uitgebreide food & beverage kennis, passend bij een ambitieus eigentijds fine-dining restaurant;
- heeft alle standaard kwalificaties/functie eisen en ervaring in het hogere segment;
- heeft een ondernemende, kostenbewuste instelling;
- spreekt Engels;
- deelt de ambitie een uniek, internationaal spraakmakend concept mee op te starten;
- werkt er met liefde en plezier aan mee om gasten een bijzondere beleving te bieden.

Binnen het groeiende concept van Kazerne, Home of Design, ben je samen met chefkok Rasmus Olander verantwoordelijk voor het gehele food departement van het nog te openen fine-dining restaurant. Samen met hem leer je het team de fijne kneepjes van het vak en houd je de standaard hoog. Je werkt nauw samen met de maitre en zijn of haar team en de bedrijfsleider. In het MT denk je mee over de operationele en strategische planning.

Culinaire vaardigheden, een gastvrije instelling, open mind, flexibiliteit én minimaal drie jaar relevante ervaring zijn een must. Met voorliefde voor cultuur en design heb je een streepje voor.

Vanzelfsprekend bieden we voor deze fulltime topfunctie een passend salaris, uitstekende voorwaarden en doorgroeimogelijkheden.

Iets voor jou?

Mail dan uiterlijk 30 november je motivatie en CV inclusief foto aan jobs@kazerne.com. We zijn benieuwd!