

Vacature



(junior) Souschef

We starten een nieuw avontuur. Uitbreiding, verbouwing en vernieuwing van met name onze bistro met een terras dat uitkijkt op een van de mooiste natuurgebieden van ons land. Doe je mee?

Wie we zijn...

In mei 2021 opende de Wever Lodge haar deuren. We bieden hotelkamers en cottages, inspirerende ruimtes, een bistro en een terras voor familie en vrienden, dag gasten en zakelijke groepen. De Wever Lodge is 7 dagen per week geopend. In onze bistro serveren we gezonde gerechten met ingrediënten van lokale leveranciers en uit de natuur. We houden van buiten koken en bourgondisch tafelen. We organiseren wild en green egg dagen, verschillende andere evenementen en we werken samen met vele lokale ambachtslieden.

Onlangs zijn we gestart aan een nieuw avontuur. De Wever is uitgebreid met 15 hectare naastgelegen bos. Hier realiseren we inspirerende ruimtes en kamers voor families en groepen. Tegelijkertijd hebben we de keuken van onze bistro flink uitgebreid. Nieuwe apparatuur, veel werkruimte en uitzicht op de heide. Daarnaast is dit jaar onze nieuwe chef begonnen en hij zoekt een wingman om dit avontuur aan te gaan.

Wie we zoeken...

Een souschef die naast de chef verantwoordelijk is voor de bereiding en presentatie van onze gerechten, met passie voor streekproducten, producten uit de omliggende natuur en het ambacht. Je bent ondersteunend aan de chef bij inkoop, aansturing en motivatie van keukenpersoneel en voortgang met leveranciers. Je geeft culinaire invulling aan events. Je zorgt voor een schone keuken en beheert de voorraad. Je vervult een leidinggevende rol bij afwezigheid van de chef en je bent eager om de natuur, het ambacht en de eenvoud te doen leven op de borden.

Wat we van jou verwachten...

- minimaal 4 jaar ervaring als zelfstandig werkend kok
- ervaring met leidinggeven, motiveren en coachen
- brede culinaire kennis, met name met pure ingrediënten uit de omliggende natuur
- orde, organisatie en efficiëntie
- communicatief helder
- oog voor detail
- woonachtig in de regio of bereid te verhuizen

Wat we bieden...

- fulltime baan, welke ook in 4 dagen mogelijk is
- een gloednieuwe (maart 2024) ruime keuken met uitzicht op de heide
- lunch en diner met je collega's
- aandacht voor je andere talenten
- gratis overnachting in ons hotel met vriend of familielid
- reiskostenvergoeding en fooi
- een Wever familie met 40 collega's

Neem bij interesse contact op met Heleen Kam via heleen@hiddenlodges.com. Zij gaat graag met je in gesprek tijdens een boswandeling in onze achtertuin.

