



## Vacature: Sous-Chef (schaal VII Horeca CAO)

*Restaurant Volentieri | Golfbaan Het Woold | Asten-Heusden*

**Restaurant Volentieri is al vier jaar op rij bekroond tot het beste golfrestaurant van Nederland.** We werken met dagverse producten, een dynamische, compacte kaart en verzorgen alles van uitgebreide lunches tot verfijnde meergangendiners en evenementen op de golfbaan.

### Wat ga je doen?

- Je hebt de dagelijkse leiding op de werkvloer en vervangt de chef bij diens afwezigheid.
- Je bent de sparringpartner van de chef bij het ontwikkelen van de menukaart, nieuwe recepten en prijscalculaties.
- Je beheert de dagelijkse bestellingen bij verse leveranciers, inclusief kwaliteitsbeoordeling en afweging van dagprijzen.
- Je bewaakt de kwaliteit, receptuur, HACCP-voorschriften en presentatiestandaarden.
- Je zorgt voor een soepele afstemming met de bediening tijdens service.

### Wie ben jij?

- Je hebt een afgeronde koksopleiding (MBO niveau 4).
- Je hebt ervaring met dagverse producten en een compacte, kwalitatieve kaart.
- Je bent een coachende teamspeler die collega's motiveert en het goede voorbeeld geeft.
- Je blijft rustig kalm onder druk en werkt nauwkeurig en kwaliteitsgericht.
- Je denkt actief mee over de kaart en komt met concrete verbetervoorstellen.

### Wat bieden wij?

- Salaris conform schaal VII Horeca CAO.
- Overuren worden uitbetaald en je deelt mee in de fooienpot.
- Vrij tijdens de kerstdagen, oud & nieuw en carnaval.
- Inspraak in de samenstelling van de menukaart.
- Gevarieerd werk: van lunch tot luxe meergangendineers en golfevents.
- Interne en externe opleidingsmogelijkheden.
- Leuke personeelsuitjes en een kerstpakket.

### Wie zijn wij?

Golfbaan Het Woold is een familiebedrijf in Asten-Heusden. Onderdeel van de baan is Restaurant Volentieri. Restaurant Volentieri is 7 dagen per week open en verwelkomt golfers én andere gasten voor koffie, lunch of een verfijnd diner. Een plek waar kwaliteit en gastvrijheid hand in hand gaan.



## Geïnteresseerd?

Stuur je CV en motivatie naar [info@golfbaanhetwoold.nl](mailto:info@golfbaanhetwoold.nl) t.a.v. Frédérique Manders uiterlijk voor vrijdag 15 mei 2026.

## Hoe ziet het sollicitatieproces eruit?

### Stap 1: Sollicitatie

Stuur je CV en een korte motivatie.

Uiterlijk één week na de sluitingsdatum (15 mei) laten we je weten of je wordt uitgenodigd.

### Stap 2: Kennismakingsgesprek

Je eerste gesprek is met één van de eigenaren (Jan, Frédérique of Danique). We maken graag kennis met jou en horen meer over je ervaring en ambities.

### Stap 3: Tweede gesprek

In het tweede gesprek ga je in gesprek met onze chef-kok. We gaan dieper in op jouw vakkennis, werkwijze en rol binnen het team.

### Stap 4: Meeloopdag

Je draait een dienst mee in de keuken, zodat je het team, de werksfeer en onze manier van werken echt kunt ervaren en wij jou natuurlijk ook.

### Stap 5: Aanbod

Zijn we allebei enthousiast? Dan doen we je graag een passend aanbod.

