



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 t.a.v. Frédérique Manders.

Hoe ziet het sollicitatieproces eruit?

Stap 1: Sollicitatie

Stuur je CV en een korte motivatie.

Uiterlijk één week na je sollicitatie 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.

