

GEZOCHT: CHEF / SOUS CHEF (32-38U)

PER DIRECT / ZO SNEL MOGELIJK



Kom bouwen aan ons groeiende keukenteam! Wij zoeken een **ervaren chef of sous-chef** om ons succesvolle keukenteam te versterken. Salie is pas twee weken open en draait al op volle toeren, de hoogste tijd om samen een stabiel, gepassioneerd team op te bouwen! Reposten, liken en delen van dit bericht wordt heel erg gewaardeerd.

Waar sta jij voor?

Bij Salie in Beetsterzwaag koken we met liefde voor puur, lokaal en gastvrijheid. Ons menu is geïnspireerd op de seizoenen en de natuur, met een sterke focus op lokale ingrediënten en korte ketens. Jij krijgt de ruimte om creatief te leiden, onze keuken verder te ontwikkelen en samen met ons team gasten te verrassen met eerlijke, smaakvolle gerechten.

Wat bieden wij jou?

- Flexibele uren (32-38, in overleg) en een vierdaagse werkweek, werk-leven balans is belangrijk!
- Een aantrekkelijk salaris, afgestemd op jouw ervaring en expertise
- Een inspirerende werkplek in het bruisende hart van Beetsterzwaag
- Ruimte voor eigen inbreng en groei – jouw ideeën en ambities zijn welkom!
- Een team waar je mag zijn wie je bent – waar je gewaardeerd wordt als mens én professional

Wie zoeken wij?

- Een ervaren chef of sous-chef die leiding durft te nemen en het team motiveert
- Iemand met passie voor duurzaamheid, lokale producten en seizoensgebonden koken
- Een creatieve denker die graag meedenkt over menu-ontwikkeling en keukenprocessen
- Een teamplayer die ook zelfstandig kan werken en verantwoordelijkheid neemt

Enthousiast?

Lijkt dit jou de perfecte plek om je culinaire visie vorm te geven?

We vertellen je graag meer! Stuur een bericht naar info@salie.nl of bel/app Jouke 06-28458493. We kijken uit naar een kennismaking!