

Funcieomschrijving – Sous-chef

Locatie: Sorobon Luxury Beach Resort & Reef Bar - Bonaire

Repporteert aan: Head Chef

Func tiedoel

De Sous-Chef is de rechterhand van de Head Chef en speelt een sleutelrol in het dagelijkse keukenbeheer. Hij/zij staat in voor de operationele leiding tijdens service, de kwaliteitscontrole van alle gerechten, en de coördinatie van het keukenteam. De Sous-chef bewaakt de continuïteit, efficiëntie en creativiteit binnen de keuken en garandeert dat elk gerecht de standaarden van Sorobon weerspiegelt: vers, verfijnd, authentiek en in balans met de omgeving.

Kernverantwoordelijkheden Sous Chef

- Je leidt de keuken tijdens de afwezigheid van de Head Chef.
- Je coördineert de mise-en-place, timing en serviceflow.
- Je ziet toe op recepturen, portiegroottes en de presentatie van alle gerechten.
- Je controleert de versheid, houdbaarheid en kwaliteit van producten.
- Je waarborgt culinaire standaarden en consistentie in smaak en opmaak.
- Je werkt mee aan de ontwikkeling van menu's, specials en buffetten.
- Je begeleidt, motiveert en coacht het keukenteam (commis, afwas, enz.).
- Je ziet toe op naleving van HACCP-, veiligheids- en hygiënevoorschriften.
- Je houdt toezicht op de voorraden, bestellingen en productrotatie.
- Je draagt bij aan een positieve teamcultuur en een constructieve samenwerking met zaal en bar.
- Je neemt deel aan briefings, proeverijen en operationele meetings.

Profile

- Je bent leiderschapsvaardig, communicatief en stressbestendig.
- Je bent gepassioneerd door gastronomie, kwaliteit en presentatie.
- Je bent organisatorisch sterk en hands-on ingesteld.
- Je bent creatief, oplossingsgericht en teamgericht.
- Je hebt een grondige kennis van voedselveiligheid en HACCP.
- Je bent flexibel inzetbaar (avond- en weekenddiensten inbegrepen).
- Je bent loyaal, energiek en gemotiveerd om mee te bouwen aan het culinaire niveau van Sorobon.

Klaar voor een nieuw avontuur in de zon? Solliciteer nu via jobs@sorobonbeachresort.com

Job description – Sous chef

Locatie: Sorobon Luxury Beach Resort & Reef Bar - Bonaire

Reports to: Head Chef

Position Objectives

The Sous Chef acts as the right hand of the Head Chef and plays a key role in the daily management of the kitchen. He/she is responsible for leading operations during service, ensuring quality control of all dishes, and coordinating the kitchen team. The Sous Chef safeguards continuity, efficiency, and creativity in the kitchen, ensuring that every dish reflects Sorobon's standards: fresh, refined, authentic, and in harmony with its surroundings.

Key responsibilities Sous Chef

- You lead kitchen operations in the absence of the Head Chef.
- You coordinate mise-en-place, timing, and the overall service flow.
- You monitor recipes, portion sizes, and the presentation of all dishes.
- You check freshness, shelf life, and overall product quality.
- You ensure culinary standards and consistency in flavor and presentation.
- You contribute to the development of menus, specials, and buffets.
- You guide, motivate, and coach the kitchen team (commis, dishwashers, etc.).
- You ensure compliance with HACCP, safety, and hygiene standards.
- You monitor stock levels, orders, and product rotation.
- You support a positive team culture and constructive collaboration with the service and bar teams.
- You participate in briefings, tastings, and operational meetings.

Profile

- You have strong leadership, communication, and stress management skills.
- You are passionate about gastronomy, quality, and presentation.
- You are highly organized and hands-on.
- You are creative, solution-oriented, and team-focused.
- You have solid knowledge of food safety and HACCP regulations.
- You are flexible and available for evening and weekend shifts.
- You are loyal, energetic, and motivated to contribute to culinary excellence.

Ready for a new adventure in the sun? Apply now via jobs@sorobonbeachresort.com