

VACATURE SOUSCHEF (FT) 4 DAGEN PER WEEK
ALOHA een uniek restaurant op een unieke locatie.
Lokaal, seizoensgebonden en circulair.



WIJ willen iedereen laten kennismaken met het mooie en vaak onbekende aanbod uit Rotterdam en omgeving. We hebben een compacte menukaart die regelmatig wisselt. We zetten ons in voor de lokale keuken waarbij we met de beste leveranciers en boeren uit de omgeving werken. Creativiteit staat centraal in alles wat we bereiden. Ook heeft Aloha een moestuin op het terras waaruit gewerkt wordt. We zijn uniek in de manier waarop we voedselverspilling tegengaan.



WIJ ZOEKEN een ervaren souschef, iemand die samen met de chef van Aloha dagelijks sturing geeft aan een klein maar gedreven team. De souschef van Aloha heeft een brede productkennis en voorkeur om met ingrediënten uit de directe omgeving te werken. Jij bezit het talent om kwaliteiten van anderen te herkennen en deze door te ontwikkelen. Het doorlopend toepassen van aanbod vanuit onze leveranciers en het creëren van nieuwe gerechten is wat jij goed kan en waar je plezier uithaalt. Daarnaast vind je een grote uitdaging in de organisatie die komt kijken bij de bedrijfsvoering, de wekelijkse mise en place en het aansturen van personeel.



WIJ BIEDEN een zeer ambitieuze werk en leeromgeving waarbij je vier dagen werkt en drie dagen achtereen vrij kan zijn. Je krijgt een jaarcontract met goed salaris (functiegroep 7) en secundaire arbeidsvoorwaarden. Daarnaast heb je recht op 25 vakantiedagen, vakantiegeld en fooi. Stuur een mail naar info@alohabar.nl als deze functie voor jou moet zijn!