

## **(Junior)souschef gezocht**

### **Over ons**

De Hondkop is een sfeervol café-restaurant in de nieuwe, duurzame wijk Wisselspoor in Utrecht. Gevestigd in een voormalige NS-loods, combineert het herkenbare gerechten met een moderne twist en lokale, seizoensgebonden producten. Met een in-house bakkerij, ruime serre, en zonnig terras biedt De Hondkop een fijne plek voor buurtgenoten en bezoekers. Het interieur, met hergebruikte materialen en veel groen, zorgt voor een warme ambiance. Het duurzame karakter is overal zichtbaar, van het menu tot de inrichting.

### **Wat ga je doen?**

Als junior souschef ben je de rechterhand van de chef en souschef en sta je midden in de keuken.

- Je stuurt het team aan en werkt zelf mee tijdens service
- Je houdt overzicht (ook als het druk is)
- Je zorgt dat gerechten consistent en goed de pass verlaten
- Je denkt mee over nieuwe gerechten en menu's
- Je helpt met planning, mise-en-place en inkoop
- Je bewaakt hygiëne en structuur in de keuken

### **Wie ben jij?**

Je bent iemand die graag verantwoordelijkheid pakt en energie krijgt van een drukke service.

- Je hebt ervaring als (zelfstandig werkend) kok of souschef
- Je bent duidelijk in communicatie
- Je houdt van doorpakken
- Je blijft rustig en houdt overzicht
- Je vindt het leuk om met een team te werken én mensen beter te maken
- 

### **Wat bieden wij?**

- Een afwisselende baan (restaurant + events)
- Een gezellig en hecht keukenteam
- Ruimte om mee te denken en jezelf te ontwikkelen
- Marktconform salaris
- Werken op een plek waar hard gewerkt wordt, maar ook gelachen
- Leuke personeelsuitjes

### **Enthousiast?**

Stuur je motivatie en ervaring naar [douwe@dehondkop.nl](mailto:douwe@dehondkop.nl)