

Vacature: Chef de Partie (*zelfstandig werkende kok*)

Heb jij als chef ervaring op het hoogste niveau? Ben jij degene die ons kan helpen uitstekende cuisine te creëren in ons sterren restaurant? Dan is dit wat je zoekt!

Als onze nieuwe Chef de Partie creëer en inspireer je eersteklas gerechten met Jeroen & Marleen Brouwer. Naast het koken en opmaken van de gerechten ben je goed georganiseerd en een teamplayer. Onze organisatie biedt een creatieve werkomgeving waarin we professionele en persoonlijke groei stimuleren.

Als Chef de Partie:

- Ben je verantwoordelijk voor het bereiden van een grote verscheidenheid aan gerechten, de mise en place activiteiten en het opgeruimd en schoon houden van de keuken;
- Zorg je voor het ontvangen, inspecteren en opbergen van bestelde (voedings)producten;
- Zie je toe op houdbaarheidsdata en hygiëne;
- Voer je overige activiteiten uit die betrekking hebben op bovengenoemde.

Wat kan je verwachten?

- Een inspirerende werkomgeving met enthousiaste collega's;
- Werken op topniveau samen met Jeroen & Marleen Brouwer;
- Mogelijkheden voor professionele en persoonlijke ontwikkeling.

Wat vragen we?

- Je hebt relevante werkervaring bij vooraanstaande organisaties;
- Je woont in de omgeving van Schoonloo of bent bereid te verhuizen.
- Je bent flexibel ten aanzien van werkdagen en -uren, je functioneert goed in een stressvolle omgeving en je bent een teamplayer;
- Je werkt zorgvuldig en hebt oog voor detail;
- Je communicatieve vaardigheden zijn uitstekend;

We zijn op zoek naar enthousiaste en gemotiveerde Chef de Parties. We kijken uit naar jouw sollicitatie!

Solliciteer

Stuur een mail naar info@deloohoeve.nl met je CV en motivatie t.a.v. Jeroen Brouwer.

Wij zullen zo snel mogelijk contact met je opnemen.