

VACATURE

Chef de partie/aankomende Souschef

Op dit moment zijn wij op zoek naar een ambitieuze kok die de functie chef de parti/aankomende Souschef wilt vervullen met als doel om de Souschef positie in te nemen wanneer deze vrij komt.

De Loohoeve is een bedrijf gelegen in het Drentse Schoonloo op een kleine 7000m² grond waar een restaurant is gevestigd bekroond met één Michelin ster en een klein hotel met 12 kamers. De ambitie is groot en het uitgangspunt is altijd het verwennen van gasten met eten en service van top niveau in een gemakkelijke en laagdrempelige sfeer en omgang.

De verfrissende, onorthodoxe aanpak en het hoge niveau van de keuken blijven niet onopgemerkt. Marleen wordt door Gault&Millau uitgeroepen tot Gastvrouw van het jaar 2019 en de keuken wordt dat jaar beloond met 16/20 punten. In Lekker nestelt De Loohoeve zich in de top 100 op plek 83 en in december 2018 ontvangt het paar hun eerste Michelinster.

De juiste kandidaat heeft een zeer prettige persoonlijkheid en heeft oprechte liefde voor het vak, bezit geen egoïstische eigenschappen, heeft een goede portie doorzettingsvermogen, heeft een flexibele instelling, is aantoonbaar bereid om zich extra in te zetten waar nodig, is communicatief erg goed, is gedisciplineerd en beheerst feilloos alle voorkomende keukentechnieken in combinatie met een goed smaakgevoel. Hij is samen met de Souschef mede verantwoordelijk voor de dagelijkse leiding in de keuken en vervangt de chef als die niet aanwezig is.

De kandidaat moet rekening houden met de verhuizing naar de stad Groningen die in 2020 gepland staat. Wij zoeken daarom iemand die een langdurige werkrelatie met ons aan wil gaan, eventueel bereid is om hiervoor te verhuizen en zich nu al verheugd op alle grootste plannen voor ons nieuwe restaurant in Groningen.

De Loohoeve biedt de kandidaat een uitdagende baan binnen een jong, enthousiast, gedreven en ambitieus team wat bestaat uit een combinatie van toegewijde full- en parttimers. We bieden goede arbeidsvoorwaarden, een tegemoetkoming in de reiskosten, werkkleding en kans tot zowel professionele als persoonlijke ontwikkeling.

Solliciteren kan doormiddel van een mail te sturen met een motivatie en je CV naar info@deloohoeve.nl ter attentie van Jeroen Brouwer. Wij kijken uit naar een gesprek met jou.