



CHEF-DE-PARTIE

FULLTIME

Bij ons staat een goede verhouding werk/privé hoog in het vaandel. Daarom zijn wij voor verdere uitbreiding van ons keukenteam op zoek naar een chef!-de-partie. Ben jij vol passie en beschik je over de juiste ambitie? Dan willen wij JOU in ons team!

Welke uitdaging ga je aan?

Moeke Spijkstra is de hotspot van 't Gooi en het is er altijd gezellig druk, dus het tempo ligt hoog. We willen onze gasten dagelijks in een gezellige intieme sfeer verzorgen met verse en kwalitatieve producten.

Taken en verantwoordelijkheden

- Het plannen van de dagelijkse werkzaamheden
- Het bereiden van gerechten conform de vastgestelde standaarden, receptuur en planning
- Zorgdragen voor een kwalitatief eindproduct
- Naleven van voorschriften met betrekking tot hygiëne (HACCP)
- Verantwoordelijk voor het meebrengen van een gezellige werkhouding passend bij de sfeer van onze locaties

Ervaring

Je hebt talent en een aantoonbare meerjarige werkervaring in een soortgelijke positie of de ambitie om door te groeien. Een SVH afgeronde opleiding is niet noodzakelijk.

Wat bieden wij jou?

Eerlijk is eerlijk, werken bij ons is hard werken. Samen zetten we alles op alles om onze gasten een goed product te bieden. Als jij meedoet, word je harde werken gewaardeerd met:

- Tekengeld van € 1.500
- Salariëring CAO+
- 4-daagse werkweek
- Prestatiebonus (13^e maand)
- Werkdagen en -uren in overleg
- Hoge fooientoeslag
- Je eigen pakket werkkleding op naam

Uniek rooster en werkdagen?

De drukte van de lunch is evenredig aan het diner, hierdoor zijn wij in staat om een mooi wekelijks werkrooster te bieden die ideaal kan aansluiten bij uw privésituatie.

Startdatum

In overleg, bij voorkeur zo snel mogelijk

Solliciteren

Heb je interesse en wil je ons team komen versterken? Stuur dan je CV en motivatiebrief naar info@prlhoreca.nl