

## Vacature Chef de partie

***Wij zijn op zoek naar een enthousiaste Chef de partie (38 uur per week)!***

Ben jij verslingerd aan kookprogramma's, zoals Masterchef en heb je een passie voor koken? Dan hebben wij de functie voor jou! De functie van Chef de partie is een veelzijdige functie die wordt uitgeoefend binnen ons dynamische keukenteam, waar je de vrijheid krijgt om jezelf te ontplooiën. Als Chef de partie werk je met liefde voor het vak en maak je gebruik van mooie producten.

Samen met het team zal jij zorgdragen voor een kwalitatief hoogwaardig product, uitmuntende gasttevredenheid en ben je verantwoordelijk voor de gehele keuken! Centraal in onze keuken staat het vers en puur bereiden van gerechten. In de functie van Chef de partie ben je verantwoordelijk voor het bereiden en klaarzetten van het ontbijt voor onze hotelgasten en verantwoordelijk voor het bereiden van gerechten van de lunch- en dinerkaart van Perron 5. Wij bieden je een afwisselende en dynamische functie binnen een prettige werkomgeving. De keuken van Hotel Haarhuis en Perron 5 is 7 dagen per week geopend.

Wie zoeken wij?

- Je bent in het bezit van SVH-diploma's
- Je bent verantwoordelijk, energiek, gedreven, leergierig en creatief
- Je hebt een gastgerichte instelling en een ondernemersmentaliteit
- Je werkt systematisch en weet overzicht te houden
- Je bent proactief en toont interesse
- Je bent flexibel en een team player
- Je hebt geen 9 tot 5 mentaliteit
- Een brede interesse in de verschillende keukens (werelds) is een vereiste

De belangrijkste verantwoordelijkheden zijn:

- Continueren van de uitgezette productpresentatie en kwaliteitslijnen
- Inspirerende bijdrage aan de menukaart leveren waarbij je nieuwe recepten uitprobeert en beoordeelt
- Toezien van de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid en HACCP

Past bovenstaand profiel helemaal bij jou? Stuur dan je motivatiebrief en CV naar [j.vanommeren@hotelhaarhuis.nl](mailto:j.vanommeren@hotelhaarhuis.nl) t.a.v. Jeroen van Ommeren.