

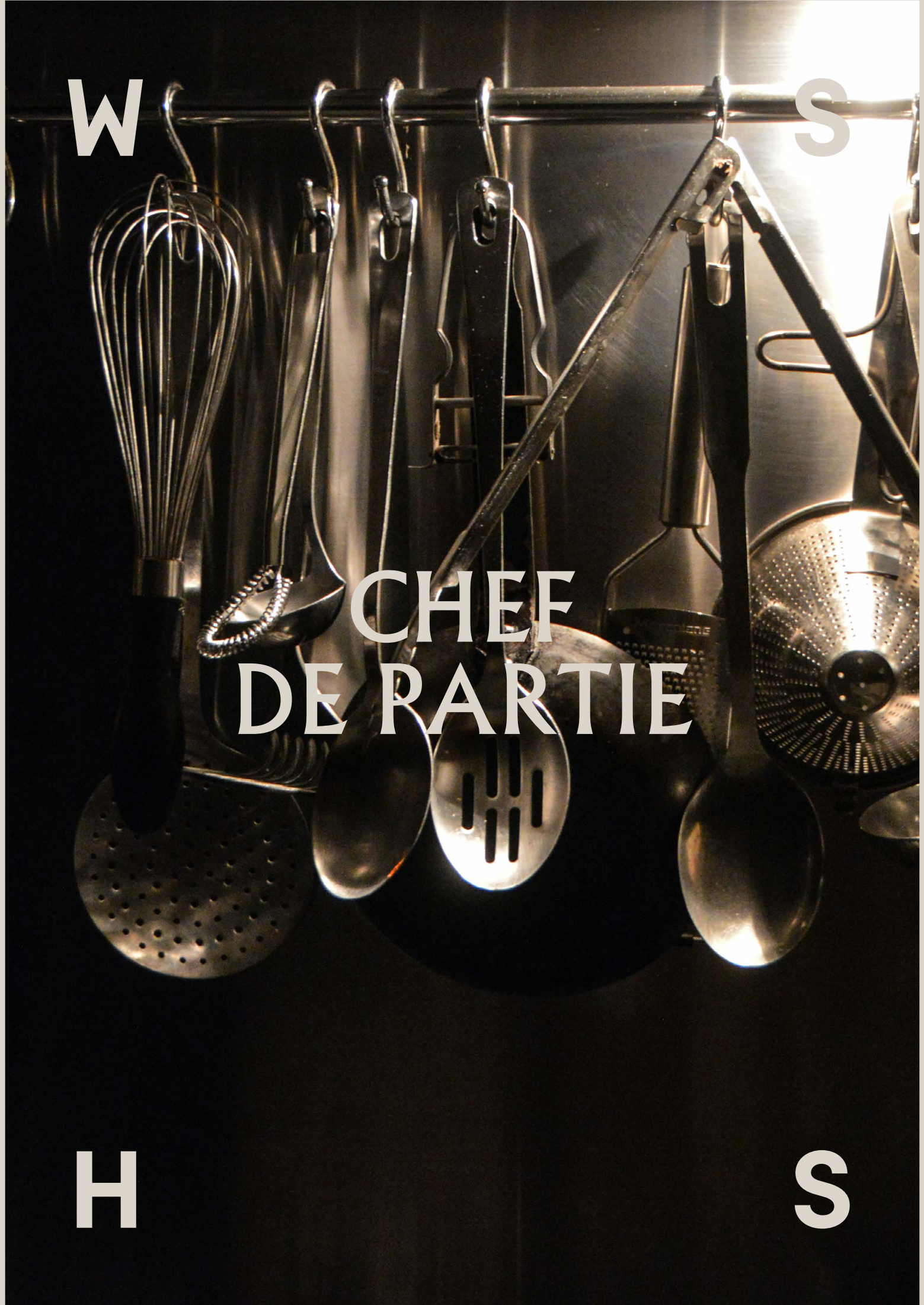
W

S

CHEF
DE PARTIE

H

S



Stroomt de kunst van lekker eten en drinken door je aderen en ben jij een wandelende ingrediënten-encyclopedie? Praat je vijf kwartier in een uur over je passie voor verse, veelal lokaal verkregen producten met een verhaal? En beheers je de klassieke kooktechnieken, maar kun je tegelijkertijd niet wachten allerlei nieuwe werkwijzen te leren en mooie, verrassende gerechten te creëren? Als aanvulling op de keukenbrigade van ons casual fine dining restaurant, deel van Relais & Châteaux Weeshuis Gouda (WSHS), zijn wij op zoek naar een ervaren:

Chef de partie

Je krijgt een leermeester op sterrenniveau. Chef-kok Martijn Kajuter heeft veel internationale ervaring en zelfs al een keer een Michelinster mogen ontvangen. Een mentor van dit kaliber is natuurlijk voor iedereen die van het vak houdt een enorm mooi cadeau.

Daarnaast hebben we speciaal voor jou en al je collega's een op maat gemaakte keuken laten ontwerpen die wordt geproduceerd volgens de allerlaatste technieken en nieuwste technische snufjes. Jij gaat onze gasten verrassen en culinair in de watten leggen. Elke dag weer opnieuw - van het ontbijt tot het diner en de laatste bar bites van de avond. Dit geldt voor de volgende outlets:

- Ontbijt in de Regentenkamer/The Breakfast Bar;
- Lunch en diner in het casual fine dining restaurant LIZZ;
- High tea's en bar bites in Coffee & Cocktailbar Coco;
- Meetings en banqueting in de Refter (max. 125 pax);
- Meetings en private dining in de Library (max. 18 pax);
- Private dining en bruiloften in de Jeruzalemkapel (max. 50 pax);
- Roomservice.

Deze ingrediënten heb jij in huis:

- Je hebt een SVH koksdiploma of een vergelijkbaar erkend diploma;
- Je spreekt in ieder geval vloeiend Nederlands en Engels. Wij zouden het fantastisch vinden als je een extra vreemde taal beheerst;
- Je bent bekend met HACCP;
- Je voelt je als een vis in het water in een team, maar werkt net zo makkelijk zelfstandig;
- Je bent representatief, toegankelijk en sociaal;
- Je bent gastvrij en hebt alles over voor je collega's;
- Je bent flexibel en overal voor in;
- Je bent charmant, staat voor kwaliteit en werkt nauwkeurig;
- Je bent leergierig en wordt gedreven door ambitie en passie voor het vak;
- Je bent zelfverzekerd en stressvolle situaties ben je makkelijk de baas;
- Je hebt oog voor detail, levert vanzelfsprekend een buitengewone service en dat gaat je natuurlijk af;
- Jij gaat altijd voor het hoogst haalbare en bent niet tevreden met een gemiddelde prestatie;
- Je hebt aan één woord of blik genoeg en schiet je collega's zonder twijfelen te hulp. Ook als ze daar niet om vragen;
- Door je innovatieve karakter weet je onze gasten keer op keer te verrassen en van het overtreffen van verwachtingen maak je een sport;
- Ervaring in een vergelijkbaar vijfsterrenhotel is een pre, maar jouw motivatie geeft de doorslag.



Dit ga je doen:

- Je werkt mee aan een service die op alle vlakken – daaronder vallen onder andere de presentatie, gastvriendelijkheid, kwaliteit, orde, netheid en huiselijkheid – een dikke tien of hoger verdient;
- Zelfstandig bereiden van hoogwaardige koude en warme gerechten;
- Beoordelen van de kwaliteit van de te gebruiken producten en ingrediënten;
- Toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethoden;
- Het ontvangen, controleren en opslaan van geleverde goederen;
- Het constateren van onvolkomenheden – oog voor detail en kwaliteit – en deze succesvol aanpakken;
- Elke dag samen met jouw collega's streven naar perfectie.

Wat bieden wij je:

Oscar Wilde zei ooit: 'Be yourself, everyone is already taken.' En dit is precies waar Relais & Châteaux Weeshuis Gouda voor staat. WSHS is een dynamische plek waar je welkom bent en dat ook voelt. En waar je genoeg ruimte krijgt jezelf en je talenten te ontdekken en ontwikkelen. Wij bieden uitstekende (secundaire) arbeidsvoorwaarden:

- WSHS maakt onderdeel uit van de waanzinnige hotelcollectie van Relais & Châteaux. Alle hotels en restaurants die bij Relais & Châteaux zijn aangesloten hebben twee dingen gemeen: ze leveren een uitstekende kwaliteit en een unieke service. Samen met ons, ga jij deze belofte ruimschoots waarmaken;
- WSHS Gouda is centraal gelegen in het oude centrum van Gouda op loopafstand van zowel het Centraal Station als bushaltes;
- Een unieke, verrassende, inspirerende werkomgeving waar verschillende facetten aan bod komen. En het mooie is, jij bent er vanaf het begin bij betrokken;
- De mogelijkheid te werken aan je persoonlijke ontwikkeling d.m.v. trainingen en cursussen;
- Een afwisselende, full time baan – 38 uur – met werkdagen van maandag tot en met zondag;
- Een marktconform salaris in lijn met de Horeca CAO.

Ga jij met ons dit sprookje aan? Solliciteer dan snel via het [sollicitatieformulier](#) en wie weet spreken we elkaar binnenkort!

