

W

S



CHEF DE  
PARTIE ONTBIJT

H

S

Vind jij het heerlijk om gewekt te worden door het gefluit van de vogeltjes en spring je altijd met het juiste been uit bed? Maakt de geur van verse croissants jou blij en is de ontbijtkeuken de plek waar je je dag dolgraag begint? Kortom, ben je een ochtendmens pur sang, heb je energie voor 10 en weet je je medemens (die in de ochtend wellicht niet allemaal even vrolijk zijn als jij) op de juiste manier te benaderen? Voor Relais & Chateaux Weeshuis Gouda (WSHS) zijn wij, in aanvulling op ons keukenteam, op zoek naar een:

### **Chef de Partie Ontbijt**

**Voor ons doet het ontbijt niet onder voor de lunch of het diner. Dus ook 's morgens vroeg willen wij onze gasten verrassen en culinair in de watten leggen. En daar ga jij voor zorgen! Als ontbijt en mise en place kok ben jij verantwoordelijk voor het verzorgen van het ontbijt, alsmede het uitvoeren van voorbereidende werkzaamheden.**

---

#### **Dit verwachten we van jou:**

- 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;
- Ervaring in een vergelijkbaar vijfsterrenhotel is een pre, maar je motivatie geeft uiteindelijk de doorslag;
- 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, benaderbaar en sociaal;
- Je bent gastvrij en hebt alles over voor je collega's;
- Je bent overal voor in en houdt van afwisseling;
- 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.

#### **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 constante service – een dikke tien of hoger verdient;
- Zelfstandig bereiden van hoogwaardige ontbijtgerechten;
- Je draagt, ook na het ontbijt, jouw steentje bij;
- 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 verschillende 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 vanaf 06.30 uur;
- 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!

