

W

S

A close-up photograph of a chef's hand holding a silver spoon, pouring a dark sauce onto a white plate. The plate features a gourmet dish with various components: a piece of seared salmon topped with a white sauce and a green leaf, a golden-brown fried item, a small round vegetable, and a cluster of mushrooms. The plate is decorated with a gold-colored line and a faint illustration of a building. The background is black, and the entire image is framed by a red border.

(Demi)  
Chef de Partie

H

S

Als aanvulling op de keukenbrigade van het fine dining restaurant LIZZ van Relais & Châteaux Weeshuis Gouda (WSHS), zijn wij op zoek naar een:

### **(Demi) Chef de Partie**

Je krijgt leermeesters op sterrenniveau. Chef-kok Remco Kuijpers en Executive chef i/c F&B Martijn Kajuter hebben veel ervaring en beiden al een keer een Michelinster mogen ontvangen. Mentors van dit kaliber is natuurlijk voor iedereen die van het vak houdt een enorm mooi cadeau.

Als Chef de Partie ben je verantwoordelijk voor jouw deel van de keuken en draag jij zorg dat onze mooie kwaliteitsproducten met zorg en liefde worden verwerkt en behandeld. Je ziet natuurlijk toe op de kwaliteit van de werkzaamheden om je heen en van de leerlingen en/of stagiaires waarmee je direct samenwerkt alsmede op de naleving van de hygiënevoorschriften. Je communiceert collegiaal en doeltreffend met het keuken- en bedienend personeel. Daarnaast signaleer je bijzonderheden / mankementen en rapporteer je deze aan de (sous)chef. Je straalt ambitie uit, denkt creatief mee over nieuwe gerechten en deelt graag je ervaring en passie voor ons prachtige vak.

#### **Deze ingrediënten heb jij in huis**

- Je hebt een SVH koksdiploma of een vergelijkbaar erkend diploma;
- Je spreekt in ieder geval Nederlands en/of Engels;
- Ervaring in een vergelijkbaar vijfsterrenhotel is een pre, maar jouw motivatie geeft de doorslag.

#### **Wat bieden wij je**

- Een afwisselende, full time baan – 38 uur – met werkdagen van maandag tot en met zondag;
- Een marktconform salaris in lijn met de Horeca CAO en gebaseerd op jouw ervaring;
- Mogelijkheid tot een vast contract;
- Een gratis personeelsmaaltijd;
- De fooi verdelen we maandelijks onder alle medewerkers;
- Reiskostenvergoeding vanaf 10 km woon-werkverkeer. WSHS Gouda is centraal gelegen in het oude centrum van Gouda op loopafstand van zowel het Centraal Station als bushaltes;
- De mogelijkheid te werken aan je persoonlijke ontwikkeling d.m.v. trainingen en cursussen;
- 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. Jij ontvangt hierbij personeelskorting bij hotels en restaurants binnen de Relais & Châteaux familie wereldwijd.

Solliciteer snel via het [sollicitatieformulier](#) en wie weet spreken we elkaar binnenkort!