



Midden in het centrum van de stad Groningen, in de schaduw van de Martinitoren, vind je boutique Hotel Prinsenhof Groningen met 34 hotelkamers en 2 hoogwaardige restaurantconcepten; Brasserie Grand Café en fine-dining Restaurant Nassau. Daarnaast beschikt het hotel over 4 ruimtes voor besloten bijeenkomsten.

Hotel Prinsenhof is gevestigd in monumentale panden waarbij het Martiniekerkhof en de Prinsentuin een wezenlijk onderdeel zijn van de beleving. Zowel van buiten als in de ruimtes van het hotel beleef je geschiedenis met hedendaags comfort. Het hotel ligt op een rustige en serene plek middenin het centrum van een bruisende stad. Kenmerkend voor Hotel Prinsenhof is de hoge kwaliteitsstandaard (viersterren plus) en de oprechte gastvrijheid. De gast staat centraal maar dat is niet genoeg: iedere dag wordt er gestreefd om de hoge verwachtingen van onze gasten te overtreffen.

Ter versterking van onze jonge en enthousiaste keukenbrigade, onder leiding van chef-kok Christian de Vries en souschef Dion ter Velde, zijn wij per direct op zoek naar een creatieve, enthousiaste en vakbekwame zelfstandig werkend kok.

CHEF DE PARTIE, fulltime

WERKZAAMHEDEN & VERANTWOORDELIJKHEDEN

- Bereiden van gerechten/gerecht gedeelten volgens recept en eigen planning.
- Plannen van de dagelijkse werkzaamheden en bestellen van voedingsmiddelen en andere voorraadaanvullingen.
- Ontvangen, controleren en opslaan van bestelde voedingsmiddelen en andere artikelen. Bewaken van houdbaarheid en hygiëne.
- Mise en place werkzaamheden.
- Toezien op houdbaarheid en hygiëne volgens HACCP.
- Bijdragen aan en ontwikkelen van nieuwe gerechten en samenstelling van de menukaarten.

PROFIEL

Als zelfstandig werkend kok werk je dagelijks in de keuken van Hotel Prinsenhof Groningen (Grand Café, Restaurant Nassau en banqueting) en verricht je alle voorkomende werkzaamheden in samenwerking met de chef en/of souschef. De volgende eigenschappen en ervaringen verwachten wij van jou:

- Uitstekende kennis van kooktechnieken en producten.
- Je bent het gewend om met uitsluitend ambachtelijke en verse producten te werken.
- Je bent enthousiast, flexibel en leergierig.
- Je werkt graag in een team.
- Je bent stressbestendig.
- Professionele en servicegerichte houding met oog voor kwaliteit.

WIJ BIEDEN

Een prettige werkomgeving en een passende vergoeding voor jouw diensten conform de Horeca CAO. Zoals jij zorgt voor onze gasten, zorgen wij voor jou. We kijken er naar uit je als collega te begroeten.

Stuur je C.V. en motivatie ter attentie van Christian de Vries naar vandalfsen@prinsenhof.nl.