

Bij Prinsenhof worden restaurant Nassau en de Brasserie ondersteund door een eigen patisserie. Hier worden een verscheidenheid van gebak, bonbons, zoetigheid en desserts dagelijks vers bereid.

PATISSIER

WERKZAAMHEDEN & VERANTWOORDELIJKHEDEN

- Het bereiden van diverse exclusieve patisseriegerechten op ambachtelijke wijze
- Werken via vastgestelde instructies inzake ingrediënten, receptuur, werkmethoden en uiterlijke presentatie
- Bijdragen aan de ontwikkeling van recepten
- Mede samenstellen van de patisseriekaart

PROFIEL

Als patissier werk je dagelijks in de patisserie en verricht je alle voorkomende werkzaamheden in samenwerking met de mede-patissiers en de chef-kok. De volgende eigenschappen en ervaringen verwachten wij van jou:

- Relevante werkervaring
- Uitstekende kennis van kook- en baktechnieken en basisproducten
- Je bent creatief, stressbestendig en professioneel
- Je hebt oog voor detail en kwaliteit

WIJ BIEDEN

Een contract voor 32-38 uur per week. Een prettige werkomgeving en een passende vergoeding voor jouw diensten conform de Horeca CAO. Zoals jij zorgt voor onze gasten, zorgen wij voor jou. Wij kijken ernaar uit je als collega te begroeten.

Stuur je cv en motivatie naar werken@prinsenhof.nl ter attentie van chef-kok Christian de Vries.