



CHEF DE PARTIE – NASSAU

In het monumentale pand van Hotel Prinsenhof bevinden zich twee restaurantconcepten met ieder een eigen gastronomische stijl: Brasserie Prinsenhof en fine dining restaurant Nassau.

In de meer rustieke zijleugel van Prinsenhof kunnen gasten culinair genieten op hoog niveau. Nassau is innovatief en krijgt lovende vermeldingen in onder andere de Michelinids, Gault&Millau en Lekker. De beide keukens staan onder leiding van chef-kok Christian de Vries.

WERKZAAMHEDEN & VERANTWOORDELIJKHEDEN

- Bereiden van gerechten volgens recept en eigen planning.
- Plannen van de dagelijkse werkzaamheden, bestellen van voedingsmiddelen en andere voorraadaanvullingen.
- Ontvangen, controleren en opslaan van bestelde voedingsmiddelen en andere artikelen.
- Mise en place werkzaamheden.
- Toezien op houdbaarheid en hygiëne volgens HACCP.

PROFIEL

Als Chef de Partie/zelfstandig werkend kok werk je dagelijks in de keuken van Prinsenhof en verricht je alle voorkomende werkzaamheden. De volgende eigenschappen en ervaringen verwachten wij van jou:

- Je bent vakbekwaam in kooktechnieken en productenkennis.
- Je bent het gewend om met ambachtelijke en verse producten te werken.
- Je hebt affiniteit met het fine dining segment.
- Je bent stressbestendig en werkt graag in een team.
- Je spreekt vloeiend Nederlands.
- Een professionele en servicegerichte houding met oog voor kwaliteit.
- Je bent enthousiast, flexibel en leergierig.

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 ernaar uit je als collega te begroeten.

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.