



KEUKENCHEF – BRASSERIE PRINSENHOF

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

Brasserie Prinsenhof is het hart van het bedrijf. Gasten ontmoeten elkaar hier voor een ontbijt, koffie met huisgemaakte zoetigheden, lunch en diner.

Als keukenchef van Brasserie Prinsenhof ben je samen met het team en de chef-kok verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken.

WERKZAAMHEDEN & VERANTWOORDELIJKHEDEN

- Bereiden van gerechten volgens recept en eigen planning
- Als keukenchef werk je nauw samen met de chef-kok om nieuwe gerechten te ontwikkelen en de gastervaring continu te verbeteren. Jouw creativiteit, leiderschapskwaliteiten en passie voor koken zorgen ervoor dat onze keuken altijd op hoog niveau presteert
- Je bent verantwoordelijk voor het samenstellen van het menu, het inkopen van ingrediënten en het beheersen van de voedselkosten
- Je inspireert en motiveert het team om samen een constante kwaliteit te leveren, ongeacht de drukte of omstandigheden
- Je hebt goede kennis van allergieën, dieetwensen, foodtrends en bereidingstijden, en weet deze kennis in de praktijk slim in te zetten

PROFIEL

- Je hebt ervaring in het aansturen van een keukenbrigade
- Je hebt kennis van regelgeving op het gebied van HACCP, Arbo en Veiligheid
- Je bent enthousiast, flexibel en leergierig

WIJ BIEDEN

- Een contract voor 38 uur per week
- Een prettige werkomgeving en een passende vergoeding voor jouw diensten conform de Horeca CAO

De verwachte startdatum is 01-09-2026, eerder of later is in overleg mogelijk.

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.