

CHEF - KOK | FULLTIME

Ben jij een echte teamplayer met passie voor het vak? Ben jij van nature een leider en heb jij leiding gegeven in de keuken? Ben jij allround inzetbaar en heb je ervaring met het zelfstandig draaien van een service? En heb je daarnaast ook nog gevoel voor gastvrijheid en collegialiteit? Dan ben jij de Chef Kok (m/v) die wij zoeken! Hoe ziet jouw dag er uit? Jij bent eindverantwoordelijk voor de keuken. Jij verzorgt samen met het team de culinaire wensen van onze gasten voor zowel ontbijt, lunch en diner. Daarnaast bewaak je het bereidingsproces en de kwaliteit van de gerechten, wat zich resulteert in het naleven van de veiligheid en hygiëne. Je voert verbeteringen aan het proces door, zodat er efficiënter en kostenbewust gewerkt wordt. De creatieve persoon in jou vindt het ontzettend leuk om de samenstelling van het menu mede te bepalen en je draagt ideeën aan ter vergroting van de F&B omzet. Het bewaken van de voorraad, inkoop en het berekenen van de food costs komen hier ook bij kijken, alsmede het opstellen en bewaken van de budgetten. Jij bent een coach voor de nieuwe medewerkers, aangezien jij hun inwerkt en traint, welke jij overigens zelf hebt geselecteerd nadat je sollicitatiegesprekken hebt gevoerd. Het maken van de werkroosters is ook onderdeel van jouw werkzaamheden. Oftewel jij bent verantwoordelijk voor alles wat de keuken inkomt, verlaat en gebeurt en zorgt ervoor dat de kwaliteit van hoog niveau is.

WIE ZOEKEN WIJ?

Kort maar krachtig gezegd zoeken wij een echte vakidoot vol gastvrijheid, energie, flexibiliteit en passie voor het vak. Daarnaast heeft onze nieuwe collega relevante ervaring in de keuken, waarvan minimaal 2 jaar als eindverantwoordelijke en beschikt over uitstekende communicatieve vaardigheden.

WAT BIEDEN WIJ?

Naast een te gekke werkplek en een marktconform salaris, **bieden wij**

- Messen slijpen op kosten van Vondel Hotels
- Een professioneel uniform
- Korting in alle hotels en restaurants van Vondel Hotels
- Collectieve zorgverzekering en pensioenregeling
- Collectiveve bedrijfsfitness
- Reiskostenvergoeding indien je meer dan 10 km van het werk woont
- Interne doorgroei mogelijkheden
- Interne en externe trainingsmogelijkheden



- Sportevenementen
- Een geweldige werkplek omgeven door kunst

Daarnaast **vieren wij**

- Jouw verjaardag!
- Al een jubileum vanaf 2,5 jaar
- Elk jaar een employee award per hotel
- Nieuwe hotelopeningen

WIE IS LOUIS?

Voel de Parijse vibe bij Café Louis. Bij Louis worden Frans geïnspireerde signatuurgerechten geserveerd. Denk aan originele steak tartaar, Lady steak, Boeuf bourguignon en salade met eendenlever. Geniet de hele dag van verrassende gerechten van de Chef. Bij Louis weet je altijd dat het goed zit omdat er één vaste menukaart is voor lunch én diner met een aantal wisselende seizoensgebonden gerechten. Louis serveert gerechten met een verhaal. De Chef kookt met duurzame producten waarbij ambacht een centrale rol speelt. Zo komen de verse producten bij vaste lokale partners vandaan. Strijk neer op het 'petit' terras aan de voorzijde om te genieten van een kop koffie of een borrel. In de orangerie die aan de bistro is aangesloten, kan je heerlijk ontspannen ontbijten. De gezellige en trendy bar van Louis nodigt niet alleen overdag maar ook in de avond uit voor een borrel met vrienden, geliefde of spannende date. Begin met een aperitief met een kleine bite en neem later op de avond een signatuurcocktail van de uitgebreide cocktailkaart. Of neem plaats aan de bar na een intensieve dag shoppen voor een high cocktail menu.

MAKE IT HAPPEN

Wil jij deel worden van een jong en ambitieus team? Dan is Café Louis echt iets **voor jou!** Wacht niet langer en solliciteer snel.

Stuur je CV en motivatiebrief naar jobs@vondelhotels.com

