Chef de Patissier | Landgoed Lauswolt

Beetsterzwaag | 38 uur per week

*Verscholen in de adembenemende bossen van Beetsterzwaag ligt vijfsterrenhotel **Landgoed Lauswolt** — het best bewaarde geheim van Friesland. Kook jij graag op het hoogste niveau met pure, eerlijke streekproducten en wil je borden omtoveren tot ware kunstwerken? Dan zoeken wij jou ter versterking van onze ambitieuze keukenbrigade!*

Wat ga je doen?

In deze rol ben jij de regisseur van het zoete gedeelte van onze kaart. Je verwerkt verse, hoogwaardige ingrediënten tot verfijnde desserts, gebak en zoete lekkernijen. Van de mise-en-place tot de laatste touch op het bord tijdens de service: jij zorgt ervoor dat elke gast met een wauw-gevoel naar huis gaat. Daarnaast krijg je alle ruimte om nieuwe smaken en technieken uit te proberen voor onze wisselende menukaart. Je bent onder andere verantwoordelijk voor de volgende taken:

- **Receptontwikkeling & innovatie:** Het bedenken, testen en verfijnen van nieuwe, seizoensgebonden desserts, friandises en gebak.
- **Ambachtelijke bereiding & opmaak:** Het bereiden van zoete creaties (van mise-en-place tot bordopmaak) met oog voor detail, smaakbalans en presentatie. Voor zowel restaurant de Heeren van Harinxma en bistro Nijeholt.
- **Kwaliteits- & smaakbewaking:** Het waarborgen van een constante hoge kwaliteit van alle producten en ingrediënten die de patisserieafdeling verlaten.
- **Hygiëne & veiligheid:** Het strikt naleven en handhaven van de HACCP-richtlijnen en het schoon en georganiseerd houden van de eigen werkplek.

Wie ben jij?

- Je hebt een afgeronde MBO-koksopleiding en ervaring in het hogere segment (koken op (sterren)niveau) Of bereid om in jezelf in investeren.
- Je hebt hart voor eerlijke, lokale producten en de wil om met de beste koks van Nederland te werken.
- Je bent een echte teamspeler die net zo graag leert als ideeën deelt.
- Je bent klaar voor de volgende stap in je carrière en hebt de ambitie om (eventueel) door te groeien.

Wat bieden wij jou?

Werken bij Lauswolt voelt als een hechte familie: een warme, inspirerende plek waar we samen groeien, lachen en vieren.

- **Salaris & Contract:** Een marktconform salaris op basis van jouw ervaring, een werkweek van 38 uur op basis van een 4-daagse werkweek en uitzicht op een vast contract.
- **Groei & Ontwikkeling:** Echte doorgroeimogelijkheden richting Souschef én opleidingskansen via Alliance Gastronomique.
- **Extra's & Perks:** Reiskostenvergoeding, aantrekkelijke korting bij Alliance Gastronomique-restaurants en een extra vrije dag cadeau op je verjaardag!
- **Flexibel rooster**: We roosteren flexibel, waardoor je af en toe weekenden vrij bent.

Klaar om het verschil te maken?
Laat je passie en creativiteit spreken! Stuur je CV en motivatie naar **loortwijn@lauswolt.nl**. We kijken uit naar je reactie!