

Verscholen in de prachtige bossen van Beetsterzwaag ligt het best bewaarde geheim van Friesland: vijfsterrenhotel Landgoed Lauswolt. In een adembenemende omgeving zorgen wij ervoor dat het onze gasten geen moment aan iets ontbreekt. Wij zijn, als aanvulling op onze fantastische keukenbrigade, op zoek naar een:

Chef de Partie (FT)

In ons restaurant 'De Heeren van Harinxma', bekroond met een Michelinster, merk je onze passie pas echt. Ook onze Bistro Nijeholt is door Michelin bekroond met een Bib Gourmand.

Wat ga je doen?

Als Chef de Partie ben je één van de belangrijkste schakels in het keukenteam. In onze keuken staat alles in het teken van de hoogste kwaliteit, eerlijke (lokale) producten, originaliteit, vindingrijkheid en perfectie. Goed samen kunnen werken én ideeën durven delen is belangrijk. Je bent verantwoordelijk voor je eigen afdeling en zorgt voor een goede mise en place en bereiding en presentatie van gerechten. Je rapporteert aan de Executive Chef. We zoeken iemand met ervaring in een goede zaak die toe is aan de volgende stap.

Verder:

- Heb je een relevante opleiding op MBO niveau afgerond
- Heb je minimaal 2 jaar ervaring als (Demi) Chef de Partie
- Heb je een grote passie voor fine dining
- Weet je rust en overzicht uit te stralen in een soms hectische omgeving
- Heb je de ambitie om vakinhoudelijk en op persoonlijk niveau te willen doorgroeien

Wat bieden wij jou?

De belofte aan onze gasten is Ware Luxe. Onze medewerkers vormen het hart van de organisatie, dus natuurlijk bieden wij jou op onze beurt ook Ware Luxe aan in de vorm van goede arbeidsvoorwaarden en een fijne werkplek met enthousiaste collega's binnen een gezond bedrijf.

- Een arbeidsovereenkomst op basis van 38 uren per week
- Een prima salaris op basis van jouw ervaring en achtergrond
- Reiskostenvergoeding op basis van je reisafstand
- Mogelijkheid om deel te nemen aan de collectieve zorgverzekering
- Een extra vrije dag cadeau op je verjaardag
- Mogelijkheid om deel te nemen aan de bedrijfsfitness regeling - Met korting eten bij restaurants van Alliance Gastronomique
- Opleidingsmogelijkheden via Alliance Gastronomique
- De mogelijkheid tot een vast contract

Sollicitatieprocedure

Ben je enthousiast en heb je zin in een leuke uitdaging? Streef jij altijd naar het hoogste serviceniveau en zorg jij voor een unieke beleving voor de gasten? Dan zijn wij op zoek naar jou! Stuur jouw sollicitatie met een motivatiebrief en CV naar Leontien Oortwijn via Loortwijn@lauswolt.nl