Senior Chef de Partie bij Brass Beau

32 TOT 40 UUR

> *“Jij brengt smaak op het bord en rust in de keuken.”*

Bij Brass Beau draait het om lekker eten, een ontspannen sfeer en oprechte gastvrijheid. Geen ingewikkelde poespas, wel gerechten die kloppen, mooie ingrediënten en gasten die met een glimlach vertrekken. We zoeken een ervaren Senior Chef de Partie die zelfstandig een partie draait, overzicht houdt tijdens een drukke dinerservice en verantwoordelijkheid neemt in een betrokken team.

Werktijden vooral avonddiensten, weekenden volgens rooster

Wat ga je doen?

- Zelfstandig bereiden, presenteren en uitgeven van gerechten van de brasseriekaart
- Verzorgen van een goede mise-en-place voor de avondservice
- Bewaken van smaak, kwaliteit, presentatie en hygiëne
- Overzicht en rust bewaren, ook als de bonnen binnenstromen
- Samenwerken met je collega’s en minder ervaren collega’s begeleiden
- Signaleren van voorraadbehoeften en bijdragen aan een georganiseerde keuken
- Actief meedenken over gerechten, specials en verbeteringen

Wie ben jij?

- Een afgeronde koksopleiding
- Aantoonbare ervaring als zelfstandig werkend kok of Chef de Partie
- Gestructureerd, schoon en met oog voor detail
- Rustig en overzichtelijk tijdens drukke momenten
- Teamplayer met een positieve instelling
- Beschikbaar voor avonddiensten, ook in weekenden en op feestdagen

Wat bieden wij?

- 32 tot 40 uur per week, vooral in de avond
- € 2.800 tot € 3.250 bruto p/m (o.b.v. 38 uur), Horeca-cao
- Veel zelfstandigheid en ruimte voor eigen inbreng
- Een toegankelijke brasseriekaart met ruimte voor specials
- Een betrokken team met korte lijnen en groeikansen
- Reiskostenvergoeding en personeelsmaaltijden