



THE HARBOUR CLUB

THE HARBOUR CLUB

The Harbour Club is een uniek concept met landelijke bekendheid en internationale allure en staat voor puur en intens genieten. Hoogstaande kookkunsten gemixt met een tikkeltje eigenwijsheid, maar met oog voor detail. Rock & Roll en daar zijn we trots op. Ben je enthousiast geworden en kun jij onze gasten deze ervaring meegeven?

You are awesome! Why aren't you working for us yet?

The Harbour Club Vinkeveen is op zoek naar:

CHEFKOK (M/V)

Fulltime

TAKEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN

- Geeft leiding aan de Sous Chef, Chef de Parti en de aankomend Chef de Parti, (koks, leerlingen en stagiaires);
- Is verantwoordelijk voor het inkopen van producten;
- Draagt zorg voor een positieve keuken marge;
- Verantwoordelijk voor:
 - Correcte bereiding van gerechten;
 - Dagelijkse controle van producten op versheid;
 - Dagelijkse controle van producten op kwaliteit;
 - De correcte handhaving van receptuur;
 - De bewaking van het restaurant concept.
- Levert een bijdrage aan het leerling plan onder van de Executive Chef.

HOE ZIET JOUW DAG ALS CHEFKOK VAN THE HARBOUR CLUB ER UIT?

Je staat elke dag klaar om te rocken. De mise en place is gedaan en jouw brigade staat in de startblokken om te beginnen. Jij hebt je culinaire en creatieve uitspattingen weten om te zetten naar een heerlijk gerecht. Ook de keukenbrigade weet wat er van ze wordt verwacht en zijn klaar voor *some rock 'n roll!* Want elke gast verdient een bijzondere ervaring! Je bent in staat je team te motiveren en je zorgt voor een optimale sfeer. Je bent sociaal, flexibel, creatief en geïnteresseerd. Niet alleen in de wensen van onze gasten maar ook in de collega's. Want bij The Harbour Club doen wij er alles aan om onze gasten terug te laten komen.

PROFIEL

- Afgeronde koksopleiding niveau 3 of 4 en minimaal 3 jaar werkervaring in een gerenommeerd bedrijf;
- Jij bent de pro! Leermeesterschap is een pre;
- Alles schoon & veilig? Productkennis en ervaring met HACCP is gewenst;
- Stocking? Jij bent verantwoordelijk voor het inkopen van producten;
- Je draagt zorg voor een positieve keuken marge;
- Zowel Nederlands als Engels spreek en schrijf je vloeiend;
- Stress in de tent? Niet bij jou. Je bent flexibel en stressbestendig;
- Links of rechts? Zelfstandig maak je weloverwogen keuzes;
- Een afspraak of belofte kom je altijd na;
- Informatie is bij jou veilig en je kunt stragetische keuzes maken;
- Jij treed op als coach & motivator van het gehele keuken team, bestaande uit ongeveer 20 medewerkers;
- Voor minder dan uitstekende service doe je het niet;
- Je hebt een passie voor eten en drinken en bent culinair onderlegd;
- Jij krijgt energie van samenwerken in een ambitieus team.

JA, IK BEN PERFECT VOOR DEZE BAAN!

Yes! Ben jij ons nieuwe teamlid? Wij zien jouw sollicitatie graag tegemoet. Wij zijn benieuwd hoe jij onze gasten wilt verrassen en hun bezoek onvergetelijk maakt.

SOLLICITEER! en mail naar: recruitmentvinkeveen@theharbourclub.com