



THE HARBOUR CLUB

The Harbour Club Rotterdam opende in 2010 haar deuren in het voormalig 'Parkzicht': een bijna honderd jaar oude villa in een Rotterdams stadspark, nabij de Euromast. Een bijzondere locatie voor een bijzonder restaurant! De ambiance heeft veel weg van 'The Boathouse Café' in het New Yorkse Central Park. Van binnen is het restaurant geheel gestyled tot een stoer en eigentijds restaurant. The Harbour Club Rotterdam is opzoek naar een:

Chef de Parti (m/v)

Taken en verantwoordelijkheden

Geeft leiding aan de aankomend Chef de Parti, koks, leerlingen en stagiaires;

Draagt zorg voor:

- Correcte bereiding van gerechten;
- Dagelijkse controle van producten op versheid;
- Dagelijkse controle van producten op kwaliteit;
- Het voorzien van het betreffende deel van de keuken van mise en place;
- De correcte handhaving van receptuur;
- De bewaking van het restaurant concept.
- Levert een bijdrage aan het 'leerling plan' onder leiding van de Chef;
- Het volgen van richtlijnen met betrekking tot veiligheid, Hygiëne en HACCP.

Profiel

- Afgeronde Koks opleiding op MBO niveau 3 of 4;
- Twee (2) jaar werkervaring in een gerenommeerd bedrijf;
- Leidinggevende ervaring;
- Kennis en ervaring met HACCP;
- Productkennis;
- Je kan werkzaamheden goed inplannen qua tijd;
- Vaardigheden in Horeco;
- Didactische vaardigheden;
- Je bent flexibel met betrekking tot werkdagen en uren;
- Je hebt een gastgerichte instelling;
- Je beschikt over uitstekende Nederlandse en Engelse mondelinge vaardigheden;

Competenties

- Teamgericht;
- Integer;
- Stressbestendig;
- Proactief;
- Accuratesse.

Spreekt deze vacature jou aan en ben je per direct beschikbaar, dan ontvangen wij jouw CV en motivatiebrief graag. Stuur jouw reactie, gericht aan Barry van Wilgenburg, per mail naar recruitment@theharbourclub.nl