

Verscholen in de prachtige bossen van Beetsterzwaag ligt het best bewaarde geheim van Friesland: vijfsterrenhotel Landgoed Lauswolt. In een adembenemende omgeving zorgen onze medewerkers ervoor dat het onze gasten geen moment aan iets ontbreekt.

Wij zijn, als aanvulling op ons fantastische keukenbrigade, op zoek naar een:

Chef de partie

Als chef de partie ben je één van de belangrijkste schakels in het keukenteam. Samen met je collega's zorg je ervoor dat onze gasten van een onvergetelijke maaltijd worden voorzien. Of het nou om een tafeltje voor twee gaat of om een feest met tweehonderd gasten, onze gasten verdienen uitsluitend het allerbeste.

Functieprofiel.

De functie van chef de partie is een creatieve functie die hartstocht en inzet vergt. 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 een must. Je bent verantwoordelijk voor je eigen afdeling en rapporteert aan de 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
- ben je steengoed in je vak en heb je ervaring met koken op sterren niveau
- gaat je hart sneller kloppen van eerlijke producten
- ben je een teamspeler en sta je open om van anderen te leren
- wil je met de beste koks van Nederland werken

Wat bieden wij jou.

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. Maar het echte geheim van Lauswolt zit in onze mensen. Zij vormen de ziel van ons hotel. Wij bieden je een dynamische plek waar je je welkom voelt en jezelf kunt zijn.

Wij gaan graag een langdurige relatie met je aan. Als jij je werk met plezier en enthousiasme doet, dan straalt dat uit naar je collega's in de keuken. Zo ontstaat er een positieve sfeer waar iedereen in het hotel energie van krijgt!

Arbeidsvoorwaarden.

Voor de vacature van chef de rang bieden we uitstekende (secundaire) arbeidsvoorwaarden:

- een marktconform salaris
- met een korting eten bij restaurants van Alliance
- de mogelijkheid tot een vast contract
- alle overuren worden gecompenseerd in tijd voor tijd

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 via MAttema@lauswolt.nl