

L A N D G O E D Lauswolt

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 hebben maar één doel: onze gasten de meest unieke en onvergetelijke ervaring bieden.

Ben je van nature gastvrij, heb je een opgewekt karakter en werk je graag met een fantastisch product in een prachtige omgeving? Wij zijn, als aanvulling op ons fantastische keukenbrigade, op zoek naar een full-time:

Keukenchef

Wat ga je doen?

Als keukenchef ben je, samen de Executive chef Arjan Bisschop en een gedreven keukenteam, de bedenker van gerechten voor zowel het restaurant 'De Heeren van Harinxma', Bistro Nijeholt, Meeting & Events en room service. Je bent mede-verantwoordelijk voor de algehele culinaire invulling met zoveel mogelijk streek- en seizoensgebonden producten. Daaronder valt ook het coördineren van een zo efficiënt en effectief mogelijk bereidingsproces en het realiseren van een gezond inkooppercentage. Je streeft het hoge kwaliteitsniveau van onze organisatie na. Samen met Arjan Bisschop stuur je de gehele keukenbrigade aan en leidt hen door zelf het goede voorbeeld te geven. Je motiveert je team op coachende wijze.

Wie ben jij?

- Je kan ontzettend goed en lekker koken en bent creatief in het bedenken van nieuwe gerechten met streek- en seizoensproducten. Je laat je hierbij inspireren door nieuwe ontwikkelingen en trends.
- Je bent een meewerkend leidinggevende die je medewerkers coachend begeleid.
- Je hebt ervaring als chef kok of als sous-chef, ervaring in de hotellerie is een pré.
- Je bent stressbestendig en bewaart in alle rust het overzicht in hectische situaties.
- Je bent collegiaal naar je team en collega's van andere afdelingen.
- Je bent gastgericht en streeft naar de hoogste gasttevredenheid.
- Je bent analytisch, doorziet snel knelpunten en gaat altijd oplossingsgericht te werk.
- Je hebt MBO niveau 4 werk- en denkniveau (bij voorkeur aangevuld met SVH-leermeesterdiploma);
- Je bent full-time beschikbaar.

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. We zijn behulpzaam naar gasten én collega's en springen in waar het nodig is. Landgoed Lauswolt is als een hechte familie. We werken, leren, groeien, feesten, lachen en huilen met elkaar. Wij zijn oprecht in je geïnteresseerd en geven je de ruimte om je talenten te ontdekken en te ontwikkelen.

Wij gaan graag een langdurige relatie met je aan. Als jij je werk met plezier en enthousiasme doet, dan straalt je 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 Keukenchef bieden we uitstekende (secundaire) arbeidsvoorwaarden:

- een marktconform salaris
- met een korting eten bij restaurants van Alliance Gastronomique
- opleidingen via Alliance Gastronomique
- de mogelijkheid tot een vast contract

Sollicitatieprocedure.

Herken je jezelf in bovenstaande profiel en ben je toe aan een nieuwe uitdagende baan? Solliciteer dan direct door een korte motivatiebrief met je curriculum vitae te sturen naar MAtema@lauswolt.nl