

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

## **Ervaren 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 ruime 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
- heb je de ambitie en capaciteiten om door te groeien binnen onze organisatie

### **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.

### **Arbeidsvoorwaarden.**

Voor de vacature van chef de partie 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