

Vacature: Zelfstandig werkend kok | fine dining restaurant C'est la vie (FT – PT)

GRAND HOTEL BEATRIX

Grand Hotel Beatrix is een luxe viersterren hotel in Huisduinen, Den Helder. Wij beschikken over 55 luxe kamers en suites, verschillende congres- en vergaderruimtes, een sport en wellness centrum (squashbanen, fitness, zwembad, sauna, Turks stoombad) en twee restaurants: bistro Meatclub en fine dining restaurant C'est la vie, gelegen op de derde etage van het hotel met uitzicht op de Noordzee, bekroond door Michelin met een Bib Gourmand. Chef Raymond van Veen kookt met een Franse grondslag en werkt voornamelijk met regionale producten zoals Texels vlees en de vis, schaal- en schelpdieren uit de Noordzee of van het Wad. Ook is er veel aandacht voor vegetarische gerechten om aan iedere gast zijn wens te kunnen voldoen. Het Grand Hotel Beatrix staat voor beleving aan de Noordzee, veelzijdige natuur binnen handbereik, ontspanning en gastvrijheid en altijd een persoonlijke benadering.

DE BAAN

Als zelfstandig werkend kok in de keuken van fine dining restaurant C'est la vie wil je altijd het beste gerecht op tafel zetten. Je werkt in een erg gedreven team dat gaat voor de perfecte beleving van de gast. De 'culinaire' beleving is waar jij onderdeel van wilt zijn en actief aan bijdraagt. Je bent verantwoordelijk voor het bereiden van een gevarieerd aantal gerechten in een culinaire keuken. Daarnaast draag je zorg voor de kwaliteit van producten en zorg je voor een georganiseerde en schone werkomgeving.

JIJ

Koken is jouw passie. Elke dag wil je het beste uit jezelf halen en jij wilt koken verheffen tot een ware kunst. Doorgroeien is jouw ambitie en daar geven wij jou alle ruimte voor. Je eerdere ervaring in restaurants neem je mee. Je draagt bij aan een gezonde werksfeer, goed eten voor de gasten en een voedzame personeelsmaaltijd voor jou en je collega's. Goede maaltijden bereiden zit je in het bloed en je geeft onder geen beding slecht eten mee; je bent in staat de kwaliteit te bewaken! Je vindt het niet erg om hard te werken en bent bereid te investeren in je eigen toekomst. Ook heb je hygiëne hoog in het vaandel staan en ben je op de hoogte van alle HACCP reglementen.

WIJ

We bieden je een werkplek binnen een team met veel ervaring dat naar het hoogst mogelijke serviceniveau streeft. Om dit niveau te behalen worden er interne trainingen geven zodat iedereen binnen het team zich verder blijft ontwikkelen. Ons team is jong, gezellig en gedreven om de perfecte gastervaring te kunnen geven. Wij bieden jou een salaris conform Horeca CAO. Al onze medewerkers ontvangen 25% korting op F&B wanneer zij in één van onze restaurants dineren. Daarnaast bieden wij je een Friends & Family rate voor hotelovernachtingen. Tevens zijn wij onderdeel van de Mews Travel Club waar je bij verschillende hotels wereldwijd fantastische kortingen ontvangt. Verder heb je vrije toegang tot ons zwembad en wellness en kun je bij ons in het hotel gebruik maken van de sportschool.

Ben jij nog steeds enthousiast na het lezen van deze vacature en wil je samen met ons team streven naar het hoogst haalbare culinaire niveau? Stuur je sollicitatie en CV dan nu naar e.vanwalsem@grandhotelbeatrix.nl met als onderwerp 'sollicitatie'.

