

Vacature:

Sous chef | 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 sous chef 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 houdt samen met Chef Raymond van Veen nieuwe ontwikkelingen, trends en innovaties in de wereld van "fine dining" in de gaten en gaat samen aan de slag met jullie creativiteit. Je draagt zorg voor dagelijkse bestellingen en contacten met onze vele lokale leveranciers. Je vervult een voorbeeld functie en draagt bij aan het uitdragen van de interne kernwaarden (eerlijk, positief, gepassioneerd, collegiaal met respect voor de omgeving). Samen het team streef je naar het hoogst haalbare niveau en zet zo restaurant C'est la vie nog meer op de kaart.

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 bezit over een diploma tot kok en neemt je eerdere ervaring in vergelijkbare restaurants mee (minimaal 2 jaar in een soortgelijk restaurant). Je vindt het niet erg om hard te werken en bent bereid te investeren in je eigen toekomst. Je hebt een goede smaak- en reukzin en bent stress bestendig. Tevens ben je organisatorisch sterk en neem je initiatief. Ook heb je hygiëne hoog in het vaandel staan en ben je op de hoogte van alle HACCP reglementen.

WIJ

Wij bieden je een werkplek met voldoende ruimte voor eigen inbreng, mooie gerechten met veel lokale producten. Wij streven met elkaar naar het hoogst haalbare culinaire niveau. 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'.

