



Parkhotel Tjaarda

Parkhotel Tjaarda is een vier sterren superior hotel gelegen in Oranjewoud bij Heerenveen met een rijke koninklijke historie. In de prachtige bosrijke omgeving zorgen wij ervoor dat het onze gast(en) aan niets ontbreekt. Wij streven naar één doel: onze gasten een unieke ervaring te bieden waar ze zich gelijk thuis voelen.

Ben je van nature gastvrij, heb je een opgewekt karakter en werk je graag met een (h)eerlijk product uit onze omgeving?

Wij zijn op zoek naar een:

Chef d' Cuisine

In deze functie ben jij verantwoordelijk voor het reilen en zeilen in de keuken binnen de volgende afdelingen van Parkhotel Tjaarda:

- * Culinaire bistro Marijke Muoi WINE & DINE
- * Grand Café 1834 eten en drinken met karakter
- * Events afdeling

Wat ga je doen?

Als Chef d' Cuisine ben je gezamenlijke met het keukenteam, de bedenker van gerechten voor zowel de Culinaire bistro Marijke Muoi WINE & DINE, Grand Cafe 1834, Events en room service.

Je bent verantwoordelijke 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 een hoog kwaliteitsniveau na. Samen met twee souschefs stuur je de gehele keukenbrigade aan en leidt hen door zelf het goede voorbeeld te geven. Je motiveert je team op een coachende wijze.



Wij vragen een Chef 'd Cuisine met:

- * Je kunt ontzettend goed en lekker koken bent erg creatief in het bedenken van nieuwe gerechten met streek- en seizoenproducten. Je laat je hierbij inspireren door nieuwe ontwikkelingen en trends
- * Je bent een meewerkend Chef d' Cuisine die je medewerkers coachend begeleid
- * Ervaring als Chef kok of als souschef, ervaring in de hotellerie is een pré
- * Je draagt zorg voor de organisatorische planning
- * 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 met SVH leermeesterdiploma;
- * Je bent fulltime beschikbaar

Wij bieden

Voor de vacature van Chef d' Cuisine bieden we uitstekende (secondaire)arbeidswoorden:

- * Al bijna 190 jaar gastvrijheid in het koninklijke Oranjewoud
- * Een fijne werkomgeving
- * Salaris passend bij opleiding en werkervaring
- * Je wordt lid van het management team van Parkhotel Tjaarda
- * Aantrekkelijke medewerkers aanbieding binnen de Fryslân Culinair groep
- * Medewerkerskorting op producten en faciliteiten van Tjaarda
- * Medewerkerskorting bij onze wellness: Skin in Balance Oranjewoud
- * De mogelijkheid tot een vast contract
- * Voordeel met een collectieve zorgverzekering en bedrijfsfitness

Sollicitatieprocedure.

Herken je jezelf in bovenstaande profiel en ben je toe aan een nieuwe uitdagende baan?

Solliciteer dan direct door een motivatiebrief met curriculum vitae te sturen naar directie@tjaarda.nl.

Reageren kan tot en met 8 december 2023.