

Ons hotel-restaurant, 'T Schippershuis, gelegen in het hart van Terherne, bestaat uit 10 hotelkamers, verschillende terrassen aan het water en een sfeervol restaurant.

Ben jij een (aankomende) souschef en durf jij het aan om medeverantwoordelijk voor de keuken te zijn? Dan zijn we op zoek naar jou!

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.

Lid Eurotoques 2021

Wie ben jij?

- Je kan ontzettend goed en lekker koken.
- Enthousiast en haalt elke dag het beste in jezelf naar boven.
- je bent creatief in het bedenken van nieuwe gerechten met streek- en seizoensproducten. Je laat je hierbij inspireren door nieuwe ontwikkelingen en trends.
- Je fantaseert, verfrist en verrast ons met nieuwe ideeën.
- 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 wilt met jouw ervaring ons keuken niveau naar een nog hoger level brengen.

Wij bieden;

Een baan! Een leuke en uitdagende baan zelfs, waarin jouw kwaliteiten goed uitkomen en waar jij je fijn bij voelt. Liefde voor kwaliteit, sfeer evenals groei staat bij ons centraal!

Wat bieden wij nog meer;

- Salaris in overleg
- 1-jarig contract met de mogelijkheid tot een vast contract
- 25 vakantiedagen (bij een fulltime contract)
- 32-38 uur per week
- Een baan bij een mooi en hard groeiend bedrijf in Friesland
- Goede sfeer met gezellige en hardwerkende horeca-collega's
- Eventueel reiskostenvergoeding

Wil jij deze baan? Stuur dan jouw motivatie en c.v. naar karin@tschippershuis.nl.

Voor meer informatie kun je contact opnemen met Karin Steffens